



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- ❖ ٤/١ كوب زبدة.
- ❖ ٣/٢ كوب سكر أسمر.
- ❖ ٤/٣ كوب حليب.
- ❖ عليّة شرائح أناناس كبيرة، مصفاة.
- ❖ ملعقة صغيرة ونصف باكينغ باودر.
- ❖ بضع حبات من الكرز المحلى.
- ❖ ٤/١ ملعقة صغيرة ملح.
- ❖ كوب وثلث كوب دقيق.
- ❖ بيضة واحدة.
- ❖ كوب سكر.

### طريقة التحضير

- ١ يُحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت. تُسخّن الزبدة وتوضع في صينية قطرها ٢٢ سم، ثم يُرش فوقها السكر الأسمر. تُصف شرائح الأناناس فوق السكر، وتوضع حبة كرز وسط كل شريحة أناناس.
- ٢ تُخفق بقية المكونات مع بعضها لمدة ٣ دقائق، ثم تُصب فوق شرائح الأناناس. تُخبز الصينية في الفرن لمدة ٤٠ أو ٤٥ دقيقة حتى يخرج العود الخشبي نظيفاً بعد غرزه في الكاتو.
- ٣ يُقلب الكاتو فور خروجه من الفرن فوق طبق وتترك الصينية فوقه لبضعة دقائق.
- ٤ يُقدّم الكاتو فاتراً مع الكريما المخفوقة حسب الرغبة.



الكمية: ١٢ شخصاً

### المكونات

- ❖ كوب ونصف كوب دقيق.
- ❖ ملعقة طعام خميرة فورية.
- ❖ ملعقة صغيرة سكر.
- ❖ بيضتان مخفوقتان.
- ❖ رشّة فانيليا.
- ❖ ٤/٣ كوب حليب فاتر.
- ❖ ٧٥ غ زبدة طرية بحرارة الغرفة.
- ❖ ٢/١ ملعقة صغيرة ملح.
- ❖ كوكب زبيب (اختياري).
- ❖ كوكب كريم طازجة مخفوقة.
- ❖ زيت وملحّين لدهن القوالب.
- ❖ قطر السكر
- ❖ كوكبان من السكر.
- ❖ ٣ أكواب ماء.
- ❖ عود قرفة.
- ❖ ٢/١ كوب عصير برتقال.
- ❖ حبّا هال.

### طريقة التحضير

- ١ يُخلط الدقيق مع الخميرة والسكر والبيض والفانيليا والحليب الفاتر والملح في الخلاط للحصول على عجينة دبكة جداً. تُضاف الزبدة وتُخلط مع العجينة لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق.
- ٢ تُوضع العجينة في وعاء وتغطى وتترك في مكان دافئ حتى تختمر ويتضاعف حجمها.
- ٣ يُدهن ١٢ قالب "بريوش" أو "بابا" بالكثير من الزيت والملحّين.
- ٤ تُملأ القوالب حتى ثلاثة أرباعها بالعجينة وتترك جانباً في صينية حتى تنتفخ العجينة مجدداً.
- ٥ تُخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) حتى يحمرّ سطحها أو أسفلها.
- ٦ تُخرج الصينية من الفرن وتقلب القوالب رأساً على عقب لإخراج الحلوى.
- ٧ يُغرز عود أسنان في كل قطعة للسماح بدخول القطر إليها. تترك قطع البابا حتى تبرد، ثم يُصب القطر الساخن بالملعقة فوق قطع البابا الباردة للتأكد من تغلغل القطر في كل الجهات وتترك القطع في وعاء عميق حتى تمتص كل القطر.
- ٨ تُحفظ حلوى البابا في البراد لمدة ٣ إلى ٤ ساعات حتى تبرد تماماً، ثم تُقسم أفقياً ويُحشى كل منها بالكريما الطازجة المخفوقة وشريحة أناناس. تُزيّن بالفراولة والكيوي وتقدم باردة بعد الوجبات.





### المكونات

الكمية: ١٢ شخصاً

- ❖ ٤ بيضات بحرارة الغرفة
- ❖ كوبان من السكر
- ❖ كوب من عصير البرتقال
- ❖ ٢/١ كوب من الزيت النباتي
- ❖ كوبين و ٤/٣ كوب من الدقيق
- ❖ ملعقة طعام من برش قشرة برتقالة
- ❖ ملعقة صغيرة من برش قشرة ليمونة حامضة
- ❖ ملعقتان صغيرتان من مسحوق الباكينج باودر
- ❖ ٤/١ ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا

### طريقة التحضير

- ١ يدهن قالب كيك قطره ٢٨ - ٣٠ سم بقليل من الزيت ويُرش فوقه بعض الدقيق.
- ٢ يوضع البيض المفقوس في خلط ويخفق حتى يتغير لون البيض قليلاً، ثم يضاف إليه السكر ، ويتابع الخفق، ويضاف الزيت النباتي والدقيق والباكينج باودر والفانيلا ويرش الليمون الحامض والبرتقال.
- ٣ يُصب الخليق في القالب.
- ٤ يُحمى الفرن لدرجة ٣٦٠ فهرنهايت ( ١٨٠ درجة مئوية ) لمدة ١٠ دقائق.
- ٥ يُدخل القالب إلى الفرن ويخبز لحوالي ٤٠ - ٥٥ دقيقة حتى يشقّر لونه ويخرج عود الأسنان نظيفاً بعد غرزه فيه.
- ٦ يُخرج القالب من الفرن ويترك حتى يفتّر ثم يُقلب على شبك معدني ويُترك حتى يبرد تماماً.
- ٧ يُقدّم الكاتو مع القهوة أو الشاي أو الأيس كريم أو العصير.

إذا ظل الكاتو رطباً من الداخل بعد فحصه بعود الأسنان، رغم إشراقه من الخارج، يُعطى الكاتو قطعة من ورق الألمنيوم لإطالة مدة الخبز حتى ينضج من الداخل.

ملاحظة



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- ❖ كوكب ونصف كوكب دقيق
- ❖ ١٢٥ غ زبدة في حرارة الغرفة
- ❖ ٢/١ كوكب سكر ناعم
- ❖ بيضة واحدة
- ❖ الحشوة:
- ❖ ٣ بيضات
- ❖ ٤/٣ كوكب سكر
- ❖ ٢/١ كوكب جوز مفروم
- ❖ ١٥٠ غ زبدة في حرارة الغرفة
- ❖ ملعقة صغيرة ونصف قرفة
- ❖ ٣ ملاعق طعام دقيق
- ❖ رشّة فانيليا
- ❖ رشّة جوزة طيب

### طريقة التحضير

#### تحضير العجينة

- ١ يخلط الدقيق مع الزبدة والسكر والبيض في الخلاط للحصول على عجينة طرية.
- ٢ ترق العجينة فوق ورقة نايلون أو فوطاة مطبخ مكسوة بالدقيق للحصول على دائرة بحجم قالب التارت.
- ٣ تُنقل العجينة إلى قالب التارت.
- ٤ تمد الحشوة فوق العجينة وتُخبز لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٣٢٥ فهرنهايت حتى يُصبح سطحها قاسياً وتستوي الحشوة. تُخرج الفطيرة من الفرن وتترك حتى تبرد ثم يُرش فوقها السكر الناعم وتُقدّم.

#### تحضير الحشوة

- ١ تُخفق الزبدة مع السكر للحصول على مزيج قشدي.
- ٢ يُضاف البيض إلى الزبدة، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، ثم يُضاف الدقيق والقرفة والفانيليا، والجوز وجوزة الطيب.





الكمية: ١٢ قطعة

## المكونات

- ❖ ٦ بيضات بحرارة الغرفة
- ❖ ٤/٣ كوب زبدة مذوبة
- ❖ ٢/١ كوب دقيق
- ❖ ٨ - ٧ حبات فراولة مقطعة إلى شرائح رقيقة
- ❖ كوب لوز مطحون ناعماً
- ❖ رشّة فانيليا (اختياري)
- ❖ كوب ونصف كوب سكر ناعم
- ❖ مربى مشمش لدهن سطح قطعة الكاتو

## طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت
- ٢ يدهن بالزبدة ١٢ قالباً مستطيلاً أو بيضوياً، سعة كل منها نصف كوب، ويرش فوقها الدقيق.
- ٣ تصف هذه القوالب في صينية فرن.
- ٤ يُخفق بيض البيض قليلاً بالشوكة، ثم يُضاف إليه الزبدة ومسحوق اللوز والسكر الناعم والدقيق. يُخلط المزيج بملعقة خشبية ليصبح متجانساً.
- ٥ يوزع المزيج على القوالب المحضرة وتُنثر فوقه شرائح الفراولة.
- ٦ تخبز قوالب الكاتو في الفرن لمدة ٢٥ دقيقة تقريباً، ثم تترك لترتاح مدة خمس دقائق وتقلب بعدها رأساً على عقب على مصبّع حديدي لتبرد.
- ٧ تقدم قطع الكاتو فاترة أو بحرارة الغرفة بعد دهنها بالمربى ورش القليل من السكر الناعم عليها.

**ملاحظة** يمكن استعمال التوت البري الأحمر أو الموز أو الدراق أو المشمش بدل الفراولة.



## كريم كاراميل

أطيب ليلي

الكمية: ٤ أشخاص

### المكونات

- ❖ أربع أكواب ونصف حليب
- ❖ ملعقة طعام برش ليمون حامض
- ❖ ٥ بيضات
- ❖ كوب سكر

### طريقة التحضير

- ١ تخفق الخمس بيضات جيداً وتسكب فوق المزيج المغلي.
- ٢ يُوضع كوب من السكر في قدر عميقة على نار خفيفة ويُحرك حتى يتحول إلى كراميل.
- ٣ يُمزج الكراميل على قعر وجوانب القالب.
- ٤ يسكب مزيج الحليب وبرش الليمون الحامض في القالب.
- ٥ تملأ طنجرة ضغط بالماء الساخن حتى ارتفاع ٢ سم، ويوضع فيها القالب. يُعطى القالب وتُغلى طنجرة الضغط وتترك الطنجرة على النار لمدة ١٠ دقائق.
- ٦ تُرفع الطنجرة عن النار ويُرفع الغطاء عن القالب بعناية ثم يُترك محتواه حتى يبرد في البراد مدة ٥ إلى ٦ ساعات أو أكثر.
- ٧ يُقلب القالب رأساً على عقب ويُزين بشرائح الموز ويُقدّم بارداً.





## المكونات

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

- ❖ كوبان ونصف الكوب من التفاح الأصفر المنزوع البذور والمفروم.
- ❖ كوب سكر
- ❖ رشة فانيليا
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة ملح
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة بيكربونات صودا
- ❖ ملعقة صغيرة قرفة
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- ❖ بيضة مخفوقة
- ❖ كوب دقيق لجميع الاستعمالات
- ❖ ١/٤ كوب زيت نباتي
- ❖ ٢/١ كوب جوز مطحون خشناً

## طريقة التحضير

- ١ يُخلط التفاح المفروم مع السكر ويوضع جانباً لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة.
- ٢ تُضاف بعد ذلك البيضة المخفوقة والزيت والملح والتوابل والدقيق وبيكربونات الصودا والفانيليا. يُخلط المزيج جيداً بواسطة الشوكة أو المعلقة، ثم يُضاف الجوز.
- ٣ تُدهن صينية قطرها ١٨ سم بالزيت ويُرش فوقها الدقيق. يُسكب فيها خليق الكاتو ويُخبز في فرن حرارته ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة.
- ٤ تُخرج الصينية من الفرن وتترك حتى يفتت الكاتو.
- ٥ يُقطع الكاتو إلى مربعات وهو لا يزال فاتراً ويُقدّم مع الكريما الطازجة أو الأيس كريم. وفي حال تقديم الكيك بارداً، يُرش فوقه السكر الناعم.

**ملاحظة** يكون هذا الكاتو رطباً من الداخل أثناء تقطيعه.



## كاتو بالليمون الحامض والجبنة

أطيب لذي

الكمية: ١٢ - ١٥ شخصاً

### المكونات

- ❖ ١٨٥ غ زبدة طرية
- ❖ ١٨٥ غ جبنة قشدية طرية
- ❖ ٣ بيضات بحرارة الغرفة
- ❖ ملعقة طعام برش ليمون حامض
- ❖ كوكبين دقيق
- ❖ كوكوب ونصف كوكوب سكر
- ❖ ملعقتين صغيرتين باكينغ باودر

### طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت.
- ٢ يدهن قالب قطره ٢٠ سم بالزيت.
- ٣ تخفق البضرة مع الجبنة وبرش الليمون الحامض بالخلط الكهربي. يضاف إليه السكر ويتابع الخفق للحصول على مزيج خفيف وزغب.
- ٤ يضاف البيض، الواحدة تلو الأخرى، حتى يختلط المزيج جيداً.
- ٥ يخلط الدقيق والباكينغ باودر جيداً ثم يضاف الناتج على دفعتين ويخفق المزيج بالخلط المضبوط على سرعة خفيفة.
- ٦ يسكب المزيج في القالب المحضر ويخبز في الفرن لمدة ساعة تقريباً.
- ٧ ينقل الكاتو إلى مصبع حديدي ويترك ليبرد.
- ٨ يرش عليه حسب الرغبة القليل من السكر الناعم المنخول قبل التقديم.





## كاتو بالتمر

أطبائبي لفضلي

الكمية: ١٢ - ١٦ شخصاً

### المكونات

- ❖ ١٨٥ غ زبدة مفرومة
- ❖ ٣ ملاعق صغيرة باكينغ باودر
- ❖ ٤/٣ كوب سكر أسمر مضغوط جيداً
- ❖ بيضتان مخفوقتان قليلاً
- ❖ رشة فانيليا
- ❖ ٢/١ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- ❖ سكر ناعم للزينة

### طريقة التحضير

- ١ يحمي الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت.
- ٢ يدهن قالب قطره ٢٠ إلى ٢٢ سم بالزيت.
- ٣ تخلط الزبدة مع الحليب والفانيليا والسكر والتمر بملعقة خشبية في قدر كبيرة على نار هادئة حتى تذوب الزبدة. يترك المزيج على النار حتى يغلي ثم يرفع عن النار وتُضاف إليه بيكربونات الصودا. يترك المزيج ليرتاح ١٠ دقائق.
- ٤ يخلط الدقيق مع الباكينغ باودر ثم يُضاف إليه البيض ويخلط المزيج جيداً.
- ٥ يسكب المزيج في القالب المحضر ويخبز في الفرن لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً. ينقل الكاتو إلى مصبع حديدي ليبرد.
- ٦ يُرش عليه السكر الناعم المنخول قبل التقديم.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

### المكونات

- ❖ علبه ونصق أو علبتان من بسكويت Lady Fingers
- ❖ (بسكويت سافارين).
- ❖ ١٥٠ غ لوز مسلوق ومقشر، مفروم خشناً.
- ❖ ٢/١ كوب سكر.
- ❖ ١٧٥ غ زبدة.
- ❖ صفار بيضتين.
- ❖ ٥ ملاعق طعام حليب.
- ❖ كوب وربع كوب كريمة مخفوقة.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ كرز طبيعي مسكر للزينة.

### طريقة التحضير

- ١ تبطن صينية مستطيلة أبعادها ٢٣×١٢ سم بورقة بارشمان. وتصف في قعرها أصابع البسكويت بالطول جنباً إلى جنب.
- ٢ يحمى اللوز مع ربع كوب من السكر على النار ليصبح السكر بلون الكاراميل الفاتح. يسكب هذا الخليط على ورقة بارشمان مدهونة بالزيت ويترك ليبرد، ثم يسحق ناعماً بواسطة الشوبك أو خلاط الطعام.
- ٣ تخفق الزبدة لتصبح ناعمة ويضاف إليها السكر ويخفق معها لتصبح خفيفة وقشدية.
- ٤ بعد ذلك يضاف إليها صفار البيض والفانيليا، ومن ثم اللوز المفروم.
- ٥ يسكب مقدار ملعقتي طعام من الحليب فوق أصابع البسكويت المصفوفة في الصينية وتبسط فوقها نصف كمية مزيج اللوز.
- ٦ توضع من ثم طبقة ثانية من أصابع البسكويت وتسكب فوقها ملعقتا طعام من الحليب وبعدها بقية مزيج اللوز.
- ٧ أخيراً توضع طبقة ثالثة من أصابع البسكويت ويسكب فوقها مقدار ملعقة طعام من الحليب. يضغط على هذه الطبقات بالتساوي وتغطى بورقة بارشمان، ومن ثم بورقة المنيوم.
- ٨ يفضل وضع وزن خفيف على الطبقات قبل وضعها في البراد مدة ١٢ ساعة على الأقل، أو حتى ٢٤ ساعة.
- ٩ ينقل الكاتو بعناية إلى طبق التقديم وتنزع عنه ورقة البارشمان.
- ١٠ تخفق الكريما ويدهن بها كل الكاتو.
- ١١ توضع بقية الكريما في كيس حلويات له رأس معدني على شكل نجمة وتسكب على شكل خطوط مائلة فوق الكاتو.
- ١٢ يزين سطح الكاتو بحبات الكرز المسكرة ويقدم.





## المكونات

الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

- ❖ كوبان من السكر الناعم.
- ❖ ٢٢٧ غ زبدة في حرارة الغرفة.
- ❖ كوبان من الدقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ٥ بيضات.
- ❖ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
- ❖ ١/٢ كوب زبيب.
- ❖ ١/٤ كوب من قشور البرتقال المجففة (اختياري).
- ❖ رشّة فانيليا.
- ❖ ١/٢ كوب فاكهة مجففة متنوعة.

## طريقة التحضير

- ١ ينقع الزبيب في الماء البارد لمدة ساعة ثم يصفى.
- ٢ تخلط قشرة البرتقال في حال استعمالها مع الفاكهة المجففة والزبيب.
- ٣ تخفق الزبدة مع الفانيليا والسكر في خلاط الكاتو لمدة ٥ إلى ٦ دقائق للحصول على مزيج خفيف وقشدي.
- ٤ يضاف إليه البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة.
- ٥ يضاف الخلاط ويضاف إلى المزيج الباكينغ باودر والفاكهة المجففة ومقدار ملعقة طعام من الدقيق حتى لا تترسب الفاكهة إلى قعر الكيك أثناء الخبز.
- ٦ يدهن قالب الكيك بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
- ٧ يسكب المزيج في قالب الكيك ويخبز في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة) لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة حتى يشقر سطحه.
- ٨ يمكن التأكد من نضوج الكيك بفرز عود أسنان في داخله فإذا خرج العود نظيفاً يكون الكيك قد نضج.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

### المكونات

- ❖ كوب ونصف كوب زبدة.
- ❖ ٣٠٠ غ شوكولا نصف حلوة.
- ❖ ٣ أكواب سكر.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ ٦ بيضات بحرارة الغرفة.
- ❖ كوبا دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ كوبا جوز مفروم.
- ❖ صلصة الكاراميل
- ❖ عليه حليب نستله مكثف.
- ❖ ١/٢ كوب جوز مفروم.
- ❖ ١/٢ ملعقة طعام زبدة.

### طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة). تدهن صينية مربعة بطول ٢٠ سم بالزيت.
- ٢ تسخن الزبدة والشوكولا حتى الذوبان على نار خفيفة أو في الميكروويف. يُبرد المزيج قليلاً.
- ٣ يخفق السكر مع الفانيليا والبيض في خلاط كهربائي على أعلى سرعة لمدة ٥ دقائق.
- ٤ بعد ذلك يضاف إليه مزيج الشوكولا ويخفق معه بسرعة بطيئة ثم يضاف الدقيق ويخلط جيداً.
- ٥ يضاف الجوز ويسكب المزيج في الصينية.
- ٦ تخبز الصينية لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة حتى يبدأ البراونيز بالانتفاخ، بعد ذلك يترك البراونيز حتى يبرد.
- ٧ تُبسط صلصة الكاراميل والجوز على البراونيز قبل التقديم.

### تحضير الكاراميل

- ١ توضع عليه من الحليب المكثف في قدر عادية أو في قدر ضغط لكن من دون فتحها.
- ٢ تصب كمية كافية من الماء في القدر لغمر العلبة. تترك القدر على النار لمدة ٤٥ دقيقة. تفتح العلبة فنجد أن محتواها قد تحول إلى كاراميل وأصبح لونها بنياً فاتحاً.
- ٣ تضاف الزبدة والجوز المفروم إلى الحليب ويخلط الكل معاً، ثم تمد المزيج فوق البراونيز.
- ٤ في حال استعمال قدر عادية تكون مدة الطهو ٥٥ أو ٦٠ دقيقة فيما تقصر المدة إلى ٤٥ دقيقة عند استعمال قدر الضغط.





الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

### المكونات

- ❖ ٥ بيضات مفصول بياضها عن صفارها.
- ❖ ٣/٤ كوب دقيق.
- ❖ ٣/٤ ملعقة صغيرة قرفة.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة كيش قرنفل.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة ليمونة حامضة.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة جوزة طيب.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ ٣/٤ كوب سكر.
- ❖ ملعقة طعام من مسحوق الكاكاو.
- ❖ ١/٢ كوب جوز مفروم.
- ❖ بياض بيضتين.

### طريقة التحضير

- ١ يخفق بياض ٥ بيضات مع ربع كوب من السكر حتى يبيض تماماً ويجمد.
- ٢ يخفق صفار ٥ بيضات مع نصف كوب من السكر حتى يصبح لونه أصفر شاحباً.
- ٣ يضاف برش الليمون والفانيليا والدقيق إلى صفار البيض. يخلط الكل معاً. يصب بياض البيض فوق مزيج صفار البيض ويحرك المزيج بواسطة ملعقة خشبية.
- ٤ يصب هذا المزيج في صينية فرن مقاس ٣٢-٣٥ سم مبطنه بورق البارشمان. ويخبز الكاتو في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت لمدة ١٥ إلى ١٨ دقيقة حتى يزهر سطحه ويستوي من الداخل. يترك الكاتو حتى يبرد تماماً.
- ٥ يقطع الكاتو بواسطة قطاعة البسكويت أو كوب ماء إلى قطع صغيرة، تصف في صينية.
- ٦ توضع الحواف المتبقية من الكاتو في وعاء مع الكاكاو والقرفة وكيش القرنفل وجوزة الطيب وبياض بيضتين والجوز المفروم. يخلط الكل معاً ويرش جزء منه فوق كل قطعة كاتو.
- ٧ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت ويعاد خبز الكاتو فيه لمدة ٧ دقائق. يطفأ الفرن ويترك الكاتو فيه لمدة ساعة.
- ٨ يخرج الكاتو من الفرن ويترك حتى يبرد ثم يرش فوقه الفستق والسكر الناعم.



الكمية: ١٠ قطع

### المكونات

- ❖ ٦ بيضات مفصول بياضها عن صفارها.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة ملح.
- ❖ ١/٢ كوب سكر.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ ٣/٤ كوب دقيق.
- ❖ وصفة كريما الزبدة.
- ❖ رقائق لوز محمص.
- ❖ كريما الزبدة
- ❖ ٣ بيضات.
- ❖ ٣٠٠ غ سكر.
- ❖ ٣٠٠ غ زبدة في حرارة الغرفة.
- ❖ رشة فانيليا.

### طريقة التحضير

- ١ يقطع اللوز إلى رقائق ويوضع في صينية ويحمص في الفرن حتى يشقر.
- ٢ يخفق بياض البيض مع ٤ ملاعق طعام من السكر.
- ٣ يخفق صفار البيض مع ملعقتي طعام من السكر.
- ٤ يضاف الدقيق والفانيليا إلى صفار البيض ويحرك الخليط بملعقة خشبية أو ملوق.
- ٥ يصب المزيج في قالب مقاس ٢٥×١٥سم مبطن بورق البارشمان ويخبز لمدة ١٠ دقائق إلى ١٢ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٤٠٠ فهرنهايت (٢٠٠ درجة مئوية).

### تحضير كريما الزبدة

- ١ يغلى السكر مع نصف كوب من الماء، ويترك على النار لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة حتى يذوب السكر. يمكن التحقق من جهوزية القطر بسكب ملعقة صغيرة منه في كوب من الماء البارد، فإذا تحول القطر إلى كتلة جامدة يكون جاهزاً.
- ٢ يخفق البيض بالمخفقة. يضاف إليه القطر الساخن تدريجياً ويتابع الخفق حتى يصبح المزيج بارداً.
- ٣ توضع قطعة من الزبدة في مزيج السكر والبيض ويتابع الخفق للحصول على كريما قشدية ناعمة.
- ٤ تضاف الفانيليا وتترك الكريما جانباً.
- ٥ يغلف السويس رول بجزء من هذه الكريما ويلف. بعد ذلك تبسط بقية الكريما على السويس رول الملفوف وترش فوقه رقائق اللوز المحمص.





الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

### المكونات

العجينة	الحشوة
❖ كوب ونصف كوب دقيق.	❖ ٣ بيضات.
❖ ١٢٥ غ زبدة بحرارة الغرفة.	❖ ٣/٤ كوب سكر.
❖ ١/٢ كوب سكر ناعم.	❖ ١٥٠ غ زبدة.
❖ بيضة واحدة.	❖ ٣/٤ كوب لوز مطحون.
❖ رشة فانيليا.	❖ ٣ ملاعق طعام دقيق.
	❖ ٣/٤ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
	❖ كوب مشمش طازج مفروم أو معلب. لكن مصفى من الشراب.
	❖ حبات مشمش للزينة.
	❖ سكر ناعم للزينة.
	❖ فانيليا أو ٢ إلى ٣ قطرات من خلاصة اللوز (اختياري).

### طريقة التحضير

- ١ تخلط مكونات العجينة مع بعضها في الخلاط للحصول على عجينة طرية متكتلة في جانب واحد من الخلاط. تلف العجينة بورق النايلون اللاصق وتحفظ في البراد لمدة نصف ساعة.
- ٢ يرش الدقيق فوق فوطة مطبخ أو ورقة نايلون وترق فوقه العجينة على شكل تارتات صغيرة.
- ٣ توضع دوائر العجين في قوالب تارت صغيرة وتحفظ في البراد حتى يتم تحضير الحشوة.
- ٤ يخفق السكر مع الزبدة للحصول على خضيق قشدي. يضاف إليه البيض بمعدل بيضة واحدة كل مرة. ثم يضاف اللوز والدقيق والباكينغ باودر والمشمش المفروم وخلاصة اللوز والفانيليا. ومن المهم خلط المشمش المفروم مع ملعقتي طعام من الدقيق حتى لا تغرق الفاكهة إلى أسفل العجينة أثناء الخبز.
- ٥ تخرج قوالب التارت من البراد وتملأ بالخضيق القشدي المحضر ثم تخبز في فرن محمى حتى تتحمص القشرة ويزهر سطح التارت.
- ٦ تزين التارت بحبات المشمش واللوز والسكر الناعم.



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

### المكونات

- ❖ صفار ٧ بيضات.
- ❖ بياض ١٤ بيضة.
- ❖ ١/٢ كوب سكر.
- ❖ ٣/٤ كوب دقيق.
- ❖ كريما الشوكولا
- ❖ ٥ بيضات كاملة.
- ❖ كوب سكر.
- ❖ ١/٤ كوب مسحوق كاكاو.
- ❖ رشة فانيليا.

### طريقة التحضير

- ١ يخفق صفار البيض مع بياض البيض للحصول على مزيج قشدي. يضاف السكر إلى المزيج ويخفق مجدداً. يضاف بعد ذلك الدقيق ويحرك الخليط بملعقة خشبية أو ملوق للحصول على عجينة البسكويت.
- ٢ ترسم أشكال دوائر قطرها ٢٠ إلى ٢٢ سم على ٩ قطع من ورق البارشمان.
- ٣ تقسم عجينة البسكويت إلى ٩ أقسام متساوية ويمد كل قسم فوق دائرة بارشمان بواسطة الملوق مع التقيد بحواف الدائرة.
- ٤ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت وتخبز فيه دوائر البسكويت حتى تجف لكن تبقى بيضاء (يجب أن تبدو مثل قطع الكريب).
- ٥ توضع ٨ دوائر من البسكويت جانباً لاستعمالها لاحقاً.
- ٦ تحضر كريما الشوكولا وتمد بين دوائر البسكويت المخبوزة.
- ٧ يغطى أعلى الدوبوش كيك وحوافه بالكريما ويزين بقطع البسكويت المغلفة بالكاراميل.





الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

### المكونات

- ❖ ٣ بيضات بحرارة الغرفة.
- ❖ كوكيا سكر.
- ❖ كوكب زيت نباتي أو زيت ذرة .
- ❖ ٣ أكواب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- ❖ ملعقة صغيرة برش ليمون حامض.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ كوكب سفن أب أو ماء صودا.
- ❖ شرائح ليمون حامض للزينة.
- ❖ كرز أحمر محلى للزينة.
- ❖ صلصة الليمون الحامض
- ❖ كوكب سكر ناعم.
- ❖ ٢ إلى ٣ ملاعق طعام ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ❖ بضعة قطرات من ملون طعام أصفر.

### طريقة التحضير

- ١ يخفق السكر مع البيض في خلاط الكاتو حتى يصبح لونه أصفر شاحباً.
- ٢ يضاف إليه الزيت وبرش الليمون الحامض والفانيليا والباكينغ باودر والدقيق.
- ٣ بعد ذلك يضاف كوكب السفن أب ويخلط مع المزيج.
- ٤ يدهن قالب كاتو بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
- ٥ يصب خضيق الكاتو في القالب ويخبز لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة م أو العلامة ٤) حتى يحمر سطحه قليلاً ويستوي من الداخل.
- ٦ يترك الكاتو جانباً حتى يفتّر، ثم يقلب فوق منصب معدني. تصب فوقه صلصة الليمون الحامض وتترك لتسيل على الحواف.
- ٧ يزين الكاتو بشرائح الليمون الحامض والكرز.



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

### المكونات

- ❖ ٢/٣ كوب سمنة نباتية (كريسكو)
- ❖ أو زبدة بحرارة الغرفة.
- ❖ كوب سكر.
- ❖ بيضتان بحرارة الغرفة.
- ❖ رشّة فانيليا.
- ❖ كوب وثلاثة أرباع الكوب دقيق.
- ❖ ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- ❖ رشّة ملح.
- ❖ ١/٢ كوب حليب.

### طريقة التحضير

- ١ تخفق الزبدة أو السمنة النباتية ويضاف إليها السكر تدريجياً للحصول على كريم خفيفة وناعمة.
- ٢ يخفق البيض قليلاً ويضاف إلى مزيج الزبدة ويتابع الخفق. بعد ذلك يضاف مسحوق الفانيلا.
- ٣ تتخلل المكونات الجافة مع بعضها ٣ مرات متتالية، ثم تضاف مع الحليب بشكل متناوب إلى مزيج الكريما، ويخفق المزيج حتى يصبح ناعماً.
- ٤ يسكب المزيج بواسطة ملعقة في قالب كاتو عادي مدهون بالزيت ومكسو بالدقيق.
- ٥ يخبز الكاتو في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة. ويمكن التأكد من نضوج الكاتو بخرز غود أسنان خشبي في وسطه. فإذا خرج جافاً يكون الكاتو قد نضج.





الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

## المكونات

- ❖ كوب زبدة.
- ❖ كوب ونصف سكر.
- ❖ ٤ بيضات.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة بيكرينات سودا.
- ❖ كوب مخيض الحليب (كوب حليب وملعقة طعام عصير ليمون حامض).
- ❖ كوبان ونصف الكوب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ١/٣ كوب قطر الشوكولا (شوكولا مذوبة بقطر الذرة).
- ❖ رشّة فانيليا.
- ❖ كوب ونصف الكوب شوكولا مفرومة.
- ❖ ١/٢ كوب شوكولا نصف حلوة مذوبة ومبردة.
- ❖ الطبقة العلوية
- ❖ كوب من الكريما الطازجة.
- ❖ كوب شوكولا نصف حلوة، مفرومة.
- ❖ ملعقة زبدة صغيرة.
- ❖ ملعقة طعام من قطر الذرة.

## طريقة التحضير

- ١ تخفق الزبدة في وعاء كبير. يضاف إليها السكر ويتابع الخفق جيداً. يضاف البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، ويخلط المزيج جيداً.
- ٢ تذوّب بيكرينات الصودا في مخيض الحليب ويضاف إلى المزيج السابق على نحو متناوب مع الدقيق.
- ٣ يضاف كوب من الشوكولا المفرومة إضافة إلى الشوكولا المذوبة وقطر الشوكولا والفانيليا، ويحرك المزيج حتى يختلط جيداً.
- ٤ يسكب المزيج في صينية خبز عميقة طولها ٢٠ سم مدهونة بالزيت ومكسوة بالدقيق. يخبز الفادج في فرن محمى للدرجة ٣٠٠ فهرنهايت لمدة ساعة ونصف الساعة تقريباً.
- ٥ ينقل الكاتو إلى طبق التقديم ويترك حتى يبرد.

### تحضير الطبقة العلوية

- ١ تسخن الكريما جيداً، ثم تطفأ النار وتضاف إليها الشوكولا المفرومة وتترك حتى تذوب وتختلط معها جيداً.
- ٢ تضاف الزبدة وتخلط مع المزيج، ثم يضاف قطر الذرة ويخلط المزيج للحصول على خليط لامع من الشوكولا.
- ٣ تسكب هذه الشوكولا فوق الكاتو وتترك حتى تجهد.

يمكن تقطيع الفادج إلى طبقتين أو ثلاث طبقات حين يبرد تماماً ومن ثم حشوه بخليط



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

### المكونات

- ❖ ٦ بيضات مفصول بياضها عن صفارها.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة ملح.
- ❖ ١/٢ كوب سكر.
- ❖ رشّة فانيليا.
- ❖ ١/٤ كوب من مسحوق الكاكاو.
- ❖ ٣/٤ كوب دقيق.
- ❖ وصفة كريما الزبدة بالشوكولا.
- ❖ شوكولا مع شعيرية شوكولا vermicelli.
- ❖ كريما الزبدة
- ❖ ٣ بيضات.
- ❖ كوب سكر.
- ❖ ٣٠٠ غ زبدة في حرارة الغرفة.
- ❖ رشّة فانيليا.
- ❖ ٢٠٠ غ شوكولا سوداء مذوبة ومبردة.

### طريقة التحضير

- ١ يخفق بياض البيض مع ٤ ملاعق طعام من السكر.
- ٢ يخفق صفار البيض مع ملعقتي طعام من السكر.
- ٣ يضاف الدقيق ومسحوق الكاكاو والفانيليا إلى مزيج صفار البيض.
- ٤ يخلط بياض البيض مع مزيج الصفار باستعمال ملعقة خشبية أو ملوq.
- ٥ يصب المزيج في قالب كاتو مقاس ٢٥×١٥سم مبطن بورق البارشمان، ويخبز لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٤٠٠ فهرنهايت (٢٠٠ درجة م).

### تحضير كريما الزبدة

- ١ يخفق البيض بواسطة المخفقة.
- ٢ يغلى السكر مع نصف كوب من الماء في قدر على النار حتى يصبح دبقاً وكثيفاً.
- ٣ يضاف السكر إلى مزيج البيض ويتابع الخفق إلى أن يبرد المزيج.
- ٤ تضاف الزبدة على دفعات إلى مزيج البيض والسكر حتى يصبح ناعماً وقشدياً. تضاف بعدها الشوكولا وتمزج مع الخليط.
- ٥ تبسط نصف كمية الكريما فوق الكاتو قبل لفة جيداً. ثم تبسط بقية الكريما فوق الكاتو الملفوف ويزين السويس رول بشعيرية الشوكولا.





الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

## المكونات

- ❖ كوبيان من الدقيق.
- ❖ ٢/٣ كوب من مسحوق الكاكاو.
- ❖ ملعقة صغيرة وربع بيكربونات صودا.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
- ❖ ٣ بيضات.
- ❖ كوب وثلاثة أرباع كوب سكر.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ كوب مايونيز.
- ❖ كوب وثلاثة أرباع كوب ماء.
- ❖ الكريما الوردية
- ❖ كوبيان من الكريما المخفوقة (كوب كريما نباتية وكوب كريما حيوانية وملعقتا طعام سكر).
- ❖ قطرة أو قطرتان من ملون طعام أحمر.

## طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت. ويدهن قالب كيك مستطيل مقاس ٢٥ سم بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
- ٢ في وعاء متوسط الحجم، يخلط الدقيق مع الكاكاو وبيكربونات الصودا والباكينغ باودر.
- ٣ يخفق البيض مع السكر والمايونيز والفانيليا في وعاء كبير بواسطة مخفقة على سرعة عالية لمدة ٣ دقائق للحصول على مزيج قشدي وناعم، مع ضرورة كشط الوعاء بين الحين والآخر.
- ٤ يضاف خليط الدقيق بالتناوب مع الماء إلى هذا المزيج، مع ضرورة البدء والانتهاؤ بخليط الدقيق.
- ٥ يسكب المزيج في القالب المحضر ويخبز في الفرن لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة حتى يستوي الكاتو.
- ٦ يترك الكاتو ليبرد مدة ١٠ دقائق ثم يخرج من الصينية ويترك حتى يبرد تماما.
- ٧ يزين الكاتو بالكريما المخفوقة الوردية.

### تحضير الكريما الوردية

تحقق الكريما مع السكر وملون الطعام الأحمر، تملأ الكريما الوردية في كيس حلويات وتستعمل لتزيين الكاتو.

## حلوى التمر



### المكونات

- ❖ ١/٢ كيلو غرام تمر مجفف ومنزوع النوى.
- ❖ ١/٤ كوب سمنة.
- ❖ كوبان من الجوز المقطع.
- ❖ ملعقتا طعام بذور سمسم محمصة.

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

### طريقة التحضير

- ١ تُفرد حبات التمر خشناً وتوضع في قدر ثقيلة مع السمنة وتطهى على نار متوسطة مع التحريك غالباً حتى تطرى وتمتزج مع السمنة.
- ٢ تُمد نصف كمية التمر المقلّي في قالب كيك دائري صغير أو مربع مبطن بورق السلوفان.
- ٣ ترش قطع الجوز فوق خليط التمر ويضغط عليها قليلاً. بعد ذلك يوضع النصف الباقي من خليط التمر المقلّي في الأعلى ويمهد سطحه على نحو متساو.
- ٤ ترش بذور السمسم المحمصة فوق سطح التمر، ويضغط عليها قليلاً.
- ٥ يترك محتوى الصينية ليبرد ثم يقطع إلى مربعات صغيرة أو أشكال ماسية. تُحفظ القطع في وعاء مختوم وتقدم كنوع من الحلوى.





الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

### المكونات

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| ❖ كوب ونصف طحين فرخة.                  | ❖ القطر :                       |
| ❖ كوب سميد.                            | ❖ كوبا سكر.                     |
| ❖ كوب لبن بحرارة الغرفة.               | ❖ ٣/٤ كوب ماء.                  |
| ❖ كوب ماء.                             | ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة حامض الليمون. |
| ❖ ملعقة صغيرة ونصف ملعقة باكينغ باودر. | ❖ ماء ورد وماء زهر.             |
| ❖ زيت للقلي.                           |                                 |

### طريقة التحضير

- ١ يخلط بمعلقة طحين الفرخة مع السميد واللبن والماء والباكينغ باودر للحصول على مزيج طري.
- ٢ تحمي كمية كافية من الزيت في قدر عميقة.
- ٣ يوضع المزيج المحضر في كيس حلويات كبير له رأس معدني عادي ويسكب على شكل دوائر حلزونية تغطي في الزيت الساخن.
- ٤ تقلل قطع المشبك الواحدة تلو الأخرى حتى تشقر تماماً مع ضرورة تقليبها بين الحين والآخر أثناء القلي، حتى تقسو. لكن ينبغي الحرص على ألا تكون النار قوية جداً حتى تنضج قطع المشبك من الداخل.
- ٥ ترفع قطع المشبك من الزيت بواسطة ملعقة ذات ثقب وتغمس في القطر البارد حتى تمتصه جيداً.
- ٦ تصفى قطع المشبك من القطر الفائض وتصفى في طبق التقديم.
- ٧ تقدم قطع المشبك مع الشاي أو القهوة أو العصير أو بعد وجبة غنية كنوع من الحلويات الشرقية.

**ملاحظة** يجب تحضير القطر مسبقاً ليكون بارداً تماماً.

## المكونات

### الكرايبج

- ❖ ٤ أكواب طحين فرخة.
- ❖ كوب سميد.
- ❖ ٤٠٠ غ سمنة مع زبدة مخلوطان ومذويان معاً.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة محلب.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة خميرة فورية.
- ❖ مقدار من الماء يكفي لعجن العجينة.

### الناطف

- ❖ ٤ - ٥ عيدان من شلش الحلاوة.
- ❖ مقدار كاف من الماء لنقع شلش الحلاوة.
- ❖ سكر وماء.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ حشوة الفستق الحلبي أو الجوز:
- ❖ كوبيان من الجوز أو الفستق الحلبي
- ❖ المطحون طحنا خشناً.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة.
- ❖ قطر خفيف مع ملعقة طعام ماء ورد وملعقة طعام ماء زهر.



الكمية: ١٢ شخصاً

## طريقة التحضير

- ١ يوضع دقيق الفرخة والسميد في وعاء وتضاف إليه الزبدة المذوبة والمحلب والخميرة ويخلط المزيج بواسطة ملعقة خشبية ويترك طوال الليل.
- ٢ في اليوم التالي يضاف بعض الماء لعجن العجينة حيث يؤخذ باليد القليل من الماء كل مرة ويرش فوق العجينة حتى نحصل على عجينة تشبه تماماً عجينة المعمول. بعد ذلك، تترك العجينة جانباً مدة ساعتين حتى ترتاح.
- ٣ بعد التأكد من أن العجينة قد أصبحت جاهزة للحشو مثل الكبة تماماً تقطع إلى قطع بحجم حبات الجوز، وتحشى بالفستق الحلبي أو الجوز، ثم تخبز في فرن محمى جداً للدرجة ٢٧٥-٣٠٠ فرنهايت (١٩٠-٢٠٠ درجة مئوية) حتى يشقر سطحها السفلي. تخرج الكرايبج من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً.
- ٤ تقدم الكرايبج مع الناطف الذي يتميز بقوام منفوش.

### تحضير الناطف

- ١ ينقع شلش الحلاوة في الماء طيلة الليل. في اليوم التالي يوضع الشلش في قدر مع ٤ إلى ٥ أكواب ماء على النار. عندما يبدأ الماء بالغليان يصفى الشلش من مائه ويحفظ الماء جانباً لاستعمال آخر (هذا الماء مفيد في تنظيف السجاد).
- ٢ توضع ٤ إلى ٥ أكواب ماء أخرى في قدر على النار وتترك لتغلي مع شلش الحلاوة حتى يتبخّر نصفها تقريباً ثم تترك لتبرد.
- ٣ يحضر القطر باستخدام السكر والماء (كوبيان من السكر وكوب من الماء).
- ٤ يوضع ماء الشلش في وعاء ويخفق بواسطة الخلاط الكهربائي حتى ينفش ويصبح مثل مرنغ بياض البيض.
- ٥ يضاف القطر الساخن ببطء على شكل خيط رفيع فوق ماء الشلش في الوقت الذي يكون فيه الخلاط دائراً. ومن المفترض أن يصبح المزيج أبيض اللون ولامعاً ومنفوشاً.
- ٦ تضاف ملعقة صغيرة من ماء الزهر وملعقة صغيرة أخرى من ماء الورد إلى الناطف. يحفظ الناطف جانباً ليقدّم مع الكرايبج.

### تحضير الحشوة

يخلط الجوز أو الفستق الحلبي المطحون خشناً مع مسحوق القرفة ومقدار ضئيل من القطر لجعله رطباً وندياً ليستخدم في حشو الكرايبج.





الكمية: ٤ أشخاص

### المكونات

- ❖ كوبان من بذور السمسم.
- ❖ كوب سكر.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق الهال (اختياري)

### طريقة التحضير

- ١ يوضع السكر في قدر على النار ويذوب ليصبح أصفر اللون وليس ذهبياً.
- ٢ تضاف إليه بذور السمسم تدريجياً وتخلط معه بملعقة خشبية للحصول على مزيج دبق.
- ٣ يرفع المزيج عن النار ويضاف إليه مسحوق الهال ويترك ليبرد قليلاً ثم يقرص إلى كرات صغيرة قبل تسطيحها بالأصابع.
- ٤ كما يمكن سكب السسمية وهي ساخنة في صينية مدهونة بالزيت وتسوية سطحها قبل تقطيعها إلى مربعات أو مستطيلات صغيرة برأس سكين مغموس قليلاً بالزيت.
- ٥ يجب تقطيع السسمية بسرعة قبل أن تقسو ومن ثم تغطيتها بورق السلوفان أو حفظها في علبة كتيمة للهواء كي لا تصبح رطبة.



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

### المكونات

- ❖ كيلو غرام شعر كنافة رفيع جداً.
- ❖ كيلو غرام فستق حليبي محمص وغير مملح.
- ❖ كيلو غرام سمنة.
- ❖ ٥ أكواب قطر ساخن.
- ❖ كوبان من القطر السميك جداً.

### طريقة التحضير

- ١ تقسم عجينة شعر الكنافة إلى قطع طولها ١٥ سم وعرضها ٧ سم.
- ٢ يحمص الفستق الحليبي في الفرن، ثم يخلط مع قطر السكر السميك جداً.
- ٣ يسكب ١٠٠ غ من الفستق الممزوج بالقطر على طرف واحد من كل قطعة شعر كنافة وتطوى كل قطعة على شكل مثلث (تلف القطعة إلى اليمين ثم إلى اليسار ثلاث مرات متتالية).
- ٤ تصف المثلثات في صينية وتغطي بصينية أخرى عليها وزن ثقيل للضغط عليها. تترك المثلثات على هذه الحال ٣ إلى ٤ ساعات.
- ٥ تحمى السمنة أو الزيت في مقلاة عميقة جداً وتقلي المثلثات على أول وجه ثم تقلب على الوجه الآخر لتشقر على الوجهين. ترفع المثلثات من الزيت وتصف في صينية وتترك لتبرد.
- ٦ يسكب القطر الساخن فوق المثلثات وتترك لساعتين ثم تقلب على الوجه الآخر وتترك على هذه الحال ساعتين أيضاً حتى تمتص قطع الفيصلية كل القطر.
- ٧ تصفى الفيصلية من القطر الفائض، ثم تقطع كل قطعة إلى مثلثين بحيث يظهر الفستق الحليبي للعيان.

### طريقة تحضير القطر

- ١ يغلى السكر مع الماء على نار متوسطة لمدة ١٠ دقائق. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ثم تطفأ النار. يضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.
- ٢ يقدم القطر مع الكنافة.





الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- ❖ ٥ أكواب سميد.
- ❖ ٣ كوب ملحني فرخة.
- ❖ ٣ كوب لوز مقشر.
- ❖ ٥ أكواب زبدة أو سمنة مذوبة.
- ❖ ٣ كوب سكر ناعم.
- ❖ كوبان ونصف الكوب لبن.
- ❖ ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- ❖ ٣ ملاعق طعام ملحينة لدهن الصينية.
- ❖ ٣ أكواب قطر.

### طريقة التحضير

- ١ يخلط السميد مع ملحني الفرخة والباكينغ باودر والزبدة والسكر واللبن للحصول على عجينة طرية لكن دبكة ولزجة.
- ٢ تدهن جوانب وقعر صينية المنيوم قطرهما حوالي ٣٥ سم بالطحينة.
- ٣ يوضع الخضيق الذي حصلنا عليه في الصينية وينعم سطحه ويزين بحبات اللوز ويترك جانباً ليرتاح مدة ٥-٦ ساعات قبل الخبز.
- ٤ تخبز النمورة في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ - ٤٠٠ فهرنهايت (١٩٠ - ٢٠٠ درجة مئوية) مدة ٣٠ دقيقة تقريباً حتى يتلون سطحها باللون الأحمر الوردي.
- ٥ تخرج الصينية من الفرن وترش النمورة المخبوزة بالقطر البارد.
- ٦ تقطع النمورة إلى مربعات وتقدم مع الشاي أو القهوة أو العصير.



الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

### المكونات

- ❖ ٤ ملاعق طعام زبدة.
- ❖ ٣ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٣/٤ كوب سميد.
- ❖ سكر ناعم.
- ❖ كوب حليب جوز الهند.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.

### طريقة التحضير

- ١ تحمي الزبدة في قدر ويقلّى فيها السميد لمدة ٥ إلى ٧ دقائق أو حتى يشقّر قليلاً.
- ٢ يضاف إليه حليب جوز الهند ويخلط معه، بعد ذلك يضاف الحليب تدريجياً وبعدها القرفة .
- ٣ يحرك المزيج على النار حتى يغلي، ثم تخفف النار ويطهى المزيج مجدداً لمدة دقيقة مع التحريك.
- ٤ يرفع المزيج عن النار ويغطى لمدة ١٥ دقيقة.
- ٥ تدهن بالزبدة صينية ذات حواف عالية مقاومة لحرارة الفرن ويسكب فيها المزيج المحضّر بشكل متساوٍ.
- ٦ يترك المزيج ليرتاح ساعة إلى ساعتين حتى يبرد تماماً.
- ٧ تقطع البقلاوة إلى مربعات بطول ٥ - ٦ سم.
- ٨ يحمي الفرن مسبقاً لدرجة ٣٥٠ فهرنهايت، وتخيز فيه الصينية حتى يشقّر سطحها وكعبها تماماً.
- ٩ يرش عليها السكر الناعم قبل تقديمها.

ملاحظة: يمكن تقديم هذه البقلاوة باردة مع القطر.





الكمية: ٥-٦ أشخاص

### المكونات

- ❖ ١/٢ كيلوغرام من عجينة العتملية (كثافة شعر).
- ❖ ٣ إلى ٤ أكواب سمنة مذوبة وزيت نباتي.
- ❖ ٤ أكواب فستق مضروب خشنا وممزوج مع القطر (راجع الملاحظة).
- ❖ ٣ أكواب سكر.
- ❖ كويان من الماء.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

### طريقة التحضير

#### تحضير البلورية

- ١ يدهن قعر صينية الألمنيوم دائرية قياس ٣٠ سم بالكثير من مزيج السمنة والزيت.
- ٢ تقسم عجينة العتملية إلى قسمين. يُمد القسم الأول منها في قعر الصينية.
- ٣ يمد الفستق الممزوج بالقطر فوق العجينة ويغطى بطبقة الكثافة الثانية.
- ٤ يُضغط على عجينة العتملية جيداً وتغطى بورقة نايلون، ثم تغطى بصينية أخرى أصغر حجماً لإضافة بعض الوزن عليها. تحفظ الصينية في الثبراد طوال الليل.
- ٥ في اليوم التالي يصب الزيت فوق البلورية وتخبز لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٤٠٠ فهرنهايت (٢٠٠ درجة مئوية) حتى تشقر قليلاً.
- ٦ تخرج الصينية من الفرن ويصفى الزيت الفائض ثم يصب القطر فوق البلورية الساخنة لامتصاص القطر.
- ٧ تترك البلورية حتى تبرد تماماً ثم تقطع إلى مربعات بطول ٥ سم وتقدم بمثابة نوع من الحلويات الشرقية.

#### تحضير القطر

- ١ باستعمال الكسرولة يذوب السكر في الماء على النار. حين يبدأ بالغليان تُخفف النار ويترك القطر يغلي على نار متوسطة لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويتابع الغلي حتى يصبح القطر متوسط الكثافة.
- ٢ تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.

لتحضير الفستق بالقطر، توضع ٣ أكواب من القطر مع ٤ أكواب من الفستق المضروب

ملاحظة فرماً خشناً في صينية خبز. تخبز الصينية في الفرن حتى يتكثف القطر ويلتصق

بالفستق.



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- ❖ كيلو غرام كنافه مفروكة.
- ❖ كيلو غرام جبنة عكاوي ومجدولة معاً محلاة.
- ❖ كوب من السمنة وكوب من الزبدة مخلوطان معاً.
- ❖ كوب من اللوز المقشر والمفلوق نصفين.
- ❖ ١/٢ كوب سكر.
- ❖ ملعقة طعام ماء زهر.
- ❖ ١/٢ كوب زبدة أو سمنة إضافية.

### طريقة التحضير

- ١ يوضع مزيج السمنة والزبدة على المفروكة وتفرك جيداً حتى يصبح قوامها مثل البرغل. يصف اللوز بشكل جميل ومتناسق على سطح صينية قطرها ٣٥ سم ومدهونة بالسمنة أو الزبدة. تؤخذ نصف كمية المفروكة وترش فوق اللوز وتكبس باليدين بنعومة حتى لا يتشوش تناسق حبات اللوز. بعد ذلك تترك الجبنة المحلاة حتى تنعم ويضاف إليها السكر وماء الزهر وتخلط ثم توضع فوق المفروكة بشكل متساو.
- ٢ بعد ذلك يضاف النصف الثاني من المفروكة فوق الجبنة وتكبس باليد جيداً. وبواسطة سكين يفصل ما بين حواف الكنافه والصينية كي لا تلتصق الجبنة بها أثناء الخبز.
- ٣ يحمى نصف كوب من السمنة أو الزبدة وتسكب بواسطة ملعقة على جوانب الكنافه في الصينية.
- ٤ توضع الصينية في فرن محمى مسبقاً للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ٣٥ - ٤٠ دقيقة حتى يحمر وجه الكنافه، ثم تخرج من الفرن وتهز باليدين للتأكد من نضجها. فإذا تحركت كقطعة واحدة وكانت جوانبها محمرة تكون قد نضجت. أما في حال لم تتحرك فتعاد إلى الفرن ليضع دقائق إضافية.





الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

## المكونات

- ❖ ١/٢ كيلو غرام عجينة شعر كنافة طازج.
- ❖ كمية وفيرة من الزيت لقلي أكواب الكنافة.
- ❖ أكواب بلاستيكية صغيرة لاستعمالها بمثابة قوالب.
- ❖ الحشوة
- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة للاستعمال.
- ❖ زهر ليمون.
- ❖ فستق حليبي مطحون.
- ❖ القطر
- ❖ كعوب ونصف كعوب سكر.
- ❖ ٣/٤ كعوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ❖ ماء ورد وماء زهر (اختياري).

## طريقة التحضير

- ١ طريقة تحضير العجينة  
يلف شعر الكنافة حول كل كعوب بلاستيكي وعلى أسفله للحصول على شكل كعوب من شعر الكنافة.
- ٢ ترفع أكواب شعر الكنافة من قوالبها البلاستيكية. تكرر العملية نفسها مع بقية شعر الكنافة للحصول على عدة قوالب صغيرة بالحجم المطلوب.
- ٣ يحمى الفرن مسبقاً وتخبز فيه أكواب الكنافة لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة حتى تجف ولكن من دون أن تحمر.
- ٤ تخرج أكواب شعر الكنافة من الفرن وتترك طوال الليل حتى تجف تماماً.
- ٥ يحمى مقدار وفير من الزيت في قدر عميقة، وتقلي فيه أكواب شعر الكنافة حتى تحمر.
- ٦ ترفع أكواب شعر الكنافة المقلية من الزيت بواسطة ملعقة ذات ثقب وتصفى رأساً على عقب فوق محارم ورقية للتخلص من فائض الزيت، ثم تغمس في القطر البارد المحضر مسبقاً وتقلب مجدداً رأساً على عقب للتخلص من فائض القطر.

## طريقة التقديم

تحشى أكواب الكنافة بالقشدة الطازجة وتزين بالفستق الحليبي وزهر الليمون.

يكون الكعوب البلاستيكي المستخدم صغيراً مثل الكعوب المخصص لبيع الثوم الجاهز أو يكون بعدة أحجام مختلفة.

ملاحظة

## معمول بالتفاح



### المكونات

- ❖ ٢٠٠ غ زبدة طرية بحرارة الغرفة.
- ❖ ١/٣ كوب زيت نباتي.
- ❖ ١/٢ كوب حليب.
- ❖ ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- ❖ رشة ملح.
- ❖ ثلاثة أكواب وربع دقيق.

### الحشوة

- ❖ ٥ حبات تفاح أصفر مبشورة.
- ❖ ٣/٤ كوب من السكر.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة كبش قرنفل.
- ❖ ملعقة صغيرة قرفة.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة جوزة الطيب.
- ❖ كوب جوز مفروم.

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

### طريقة التحضير

- ١ لتحضير الحشوة يطحى التفاح المبشور مع السكر حتى يجف ماؤه. بعد ذلك يخلط التفاح مع كبش القرنفل والقرفة وجوزة الطيب والجوز المفروم.
- ٢ تحضر العجينة ثم تقسم إلى كرات بحجم حبات الجوز.
- ٣ تحشى كل كرة عجينة بحشوة التفاح وتقرص في قالب المعمول وتخبز في صينية غير لاصقة في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت حتى تشقر قليلاً.
- ٤ تخرج أقراص المعمول من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً، ثم يرش فوقها السكر الناعم.

لتجنب التصاق كرات العجين في قالب المعمول، نغمس الكرات قليلاً في الدقيق ثم نضع في القالب الخشبي، ونفرغ بنقر القالب قليلاً على الطاولة.

ملاحظة



## المكونات

- ❖ ٤ أكواب حليب.
- ❖ ٤ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٦ ملاعق طعام دقيق ذرة.
- ❖ ٨ كرات بوظة بنكهة الفانيلا (كرتان لكل ضيف).
- ❖ قحطر سكر للتقديم.
- ❖ فستق حلبي مقشر للزينة.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.

## القطر

- ❖ كوب ونصف كوكب سكر.
- ❖ ٣/٤ كوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.

الكمية: ٤ أشخاص



## طريقة التحضير

- ١ يذوب دقيق الذرة في كوبين من الحليب المخلوط مع السكر.
- ٢ يحمى كوبان من الحليب على النار حتى درجة الغليان ثم يسكبان فوق دقيق الذرة المذوب.
- ٣ يخلط المزيج جيداً ويوضع على النار ويغلى مجدداً للحصول على كاسترد كثيف وكثير الفقاعات.
- ٤ يرفع الكاسترد عن النار ويضاف إليه ماء الورد وماء الزهر.
- ٥ يسكب الكاسترد في طبق مسطح ويترك ليبرد، ثم يغطى ويحفظ في البراد.
- ٦ يحضر القطر ويترك جانباً ليبرد.
- ٧ يقطع الكاسترد المحضر إلى مكعبات صغيرة من ٣ إلى ٤ سم.
- ٨ توضع هذه المكعبات في أكواب الكاسترد أو البوظة. يسكب فوقها القطر وتوضع كراتاً بوظة بنكهة الفانيلا في كل كوب. يزين الكوب بالفستق الحلبي ويقدم بارداً كنوع من الحلوى الصيفية.

## طريقة تحضير القطر

- ١ يحمى السكر مع الماء في قدر حتى يبدأ بالغليان وتظهر فيه الفقاعات.
- ٢ يتابع غلي القطر لمدة ٥ دقائق حتى يتكثف قليلاً، ثم يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويخلط معه.
- ٣ ترفع القدر عن النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.



## المكونات

- ❖ كوب وثلاثة أرباع كوب زبدة
- ❖ بحرارة الغرفة.
- ❖ كوبان من السكر الناعم.
- ❖ ٥ أكواب دقيق.
- ❖ بيضتان.
- ❖ فانيليا (اختياري).

## الحشوة

- ❖ ١/٢ كيلوغرام بندق محمص ومطحون.
- ❖ ٢ إلى ٣ ملاعق طعام قطر سكر أو أكثر قليلاً.
- ❖ حبات بندق كاملة للزينة العلوية.
- ❖ ٢٠٠ غ شوكولا مذوبة للطبقة العلوية.

الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

## طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٢٥٠ فهرنهايت.
- ٢ تخفق الزبدة مع السكر بواسطة ملعقة خشبية أو خلاط للحصول على مزيج قشدي.
- ٣ يضاف الدقيق والبيض والفانيليا ويخلط المزيج للحصول على عجينة طرية لكن قابلة للدعك.
- ٤ تقررص العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز، ثم تحشى كل كرة بحشوة البندق المحضرة وتسطح في قوالب شبه دائرية.
- ٥ تزين أقراص الغريبة بحبات البندق الكاملة وتخبز في فرن محمى للدرجة ٢٥٠ فهرنهايت حتى تشقر قليلاً.
- ٦ تزين الغريبة بحبات البندق الكاملة ويصلصة الشوكولا.

## تحضير الحشوة

يطحن البندق في خلاط على نحو متوسط ثم يخلط مع قليل من قطر السكر للحصول على قوام دبق.





الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

## المكونات

- ❖ وصفة القشدة المنزلية الصنع.
- ❖ ٢٥٠ غ رقائق كلاج.
- ❖ قطر سكر أو سكر ناعم.
- ❖ فستق حلبي.
- ❖ زهر ليمون.
- ❖ القشدة المنزلية الصنع
- ❖ ٣ أكواب حليب.
- ❖ ١/٢ كوب كريما طازجة.
- ❖ ٥ ملاعق طعام دقيق ذرة أو نشاء.
- ❖ ٤ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ماء ورد وماء زهر.
- ❖ قطر السكر.
- ❖ كوبا سكر.
- ❖ كوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.

## طريقة التحضير

- ١ تنقع رقائق الكلاج في الحليب، ثم تطوى وتحشى كل واحدة منها بمقدار ملعقة طعام من القشدة المحضرة.
- ٢ يحمى الزيت في مقلاة عميقة وتقلي فيه قطع الكلاج حتى تشقر.
- ٣ يرش السكر الناعم فوق الكلاج قبل التقديم أو يحضر قطر السكر ويقدم مع الكلاج.
- ٤ يزين الكلاج بالفستق الحلبي وزهر الليمون (اختياري).

### تحضير القشدة

- ١ يسخن كوبان من الحليب في قدر.
- ٢ يذوب دقيق الذرة أو النشاء في الكوب الباقي من الحليب، يضاف إليه السكر ويخلط معه.
- ٣ يضاف خليط النشاء إلى الحليب في قدر ويحرك الخليط بملعقة خشبية أثناء الطهو للحصول على صلصة كثيفة.
- ٤ تضاف الكريما الطازجة وتخلط مع الصلصة ثم تطفأ النار. يضاف ماء الورد وماء الزهر وتحرك الصلصة جيداً ثم تترك جانباً حتى تبرد.

### تحضير القطر

- ١ يغلي السكر مع الماء على نار متوسطة لمدة ١٥ دقيقة أو أكثر للحصول على صلصة كثيفة



الكمية: ٨ أشخاص

## المكونات

### الحشوة

- ❖ ٤ أكواب كريما طازجة (معدة خصيصاً للطبخ).
- ❖ ٦ ملاعق طعام دقيق ذرة.
- ❖ ٤ كوبان وربع الكوب سكر.
- ❖ ٦ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٣ كوب وثلاثا كوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.

### العثمية

- ❖ نصف كيلو غرام كثافة شعر.
- ❖ ٢٥٠ غ زبدة مذوبة وغير مملحة أو مزيج من السمنة والزبدة.
- ❖ فستق حلي مطحون وزهر ليمون للزينة.

## طريقة التحضير

- ١ لتحضير القطر يخلط السكر مع الماء في قدر على نار قوية حتى الغليان. تخفف النار ويترك المزيج يغلي برفق لمدة ١٠ دقائق تقريباً. يضاف عصير الليمون الحامض ويحرك القطر ويتابع الطهو لمدة دقيقة. يترك القطر جانباً حتى يبرد.
- ٢ في وعاء كبير، تدعك الكثافة بالزبدة بواسطة اليدين حتى تغلف الزبدة خيوط الكثافة بالتساوي.
- ٣ تدهن الزبدة في قعر صينية وعلى حوافها.
- ٤ تمد نصف كمية الكثافة في صينية المنيوم دائرية. بعد ذلك توزع حشوة الكريما بالتساوي فوق العجينة. تغطى الحشوة بالنصف الباقي من شعر الكثافة، ويمهد السطح جيداً بواسطة اليدين.
- ٥ تخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فهرنهايت لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى يشقر سطح العثمانية.
- ٦ تخرج الصينية من الفرن وتقلب رأساً على عقب فوق صينية أكبر حجماً. يضغط على السطح مجدداً وتعاد الصينية إلى الفرن وتخبز مجدداً لمدة ١٠ دقائق لمنح العثمانية مظهراً متجانساً.
- ٧ يصب القطر البارد فوق العثمانية وتترك الصينية جانباً لامتصاص القطر.
- ٨ تقطع العثمانية إلى مربعات بطول ٥ سم، وتزين بالمزيد من الكريما والفستق الحلي وزهر الليمون.

### تحضير الكريما

- ١ توضع الكريما الطازجة في قدر وتسخن حتى الغليان.
- ٢ يذوب دقيق الذرة في القليل من الماء ويصب فوق الكريما. يضاف مقدار ملعقتي طعام سكر ويبلهى الكل حتى يتكثف المزيج. يستعمل شريط سلكي للتخلص من الحبيبات المتكتلة.





الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- ❖ كيلو غرام قطايف صغيرة.
- ❖ ٣/٤ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ قحطر السكر :
- ❖ زهر الليمون.
- ❖ كوبا سكر.
- ❖ فستق حلي مطحون.
- ❖ كوبا ماء.
- ❖ قحطر سكر.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

### طريقة التحضير

- ١ توضع ملعقة صغيرة من القشدة على طرف كل دائرة قطايف.
- ٢ تطبق الدائرة على جانبها حتى منتصفها بحيث تبقى القشدة ظاهرة.
- ٣ تصف القطايف قرب بعضها في طبق التقديم.
- ٤ تزين بزهر الليمون والفستق الحلي المطحون، بعد رش القحطر فوقها.

### تحضير القحطر

- ١ يغلى السكر مع الماء لمدة ١٠ دقائق. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويغلى لمدة دقيقة إضافية.
- ٢ تطفأ النار ويترك القحطر حتى يبرد. ويمكن إضافة ملعقة صغيرة من ماء الورد وأخرى من ماء الزهر إلى القحطر.



## المكونات

الكمية: ١٢ شخصاً

- ❖ علبه عجينة فايلاو تحتوي على ٢٠ إلى ٢٢ رقاقة.
- ❖ قطر السكر
- ❖ كوبا سمنة وزيت.
- ❖ ٣ أكواب قطر سكر.
- ❖ كوبا حليب.
- ❖ كوب كريما طازجة.
- ❖ ٤ إلى ٥ ملاعق طعام دقيق ذرة مع ١/٤ كوب حليب.
- ❖ ملعقة طعام ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ❖ ١/٢ كوب سكر (اختياري).
- ❖ الحشوة
- ❖ كوب حليب.
- ❖ كوب كريما طازجة.
- ❖ ٤ إلى ٥ ملاعق طعام دقيق ذرة مع ١/٤ كوب حليب.
- ❖ ملعقة طعام ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ❖ ١/٢ كوب سكر (اختياري).
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

## طريقة التحضير

### تحضير الحشوة

- ١ يحمى الحليب مع السكر في قدر.
- ٢ يذوب دقيق الذرة في ١/٤ كوب حليب، ويضاف إلى الحليب المغلي. يخفق المزيج حتى يصبح كثيفاً.
- ٣ تضاف الكريما وماء الورد وماء الزهر إلى المزيج ويحرك لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق.
- ٤ ترفع القدر عن النار وتترك حتى تبرد.

### تحضير القطر

يذوب السكر في الماء داخل كسرولة على النار. وحين تبدأ الفقاعات بالظهور تخفف النار ويتابع الغلي لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق. يضاف عصير الليمون الحامض. تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر.

### تحضير الشهيبيات

- ١ تذوب السمنة والزيت في كسرولة.
- ٢ يذوب الثلج عن عجينة الفايلو، وتفتح العلبه وتغطى الرقااقات بفوطه رطبه حتى لا تجف.
- ٣ تدهن كل رقاقة عجين بالسمنة والزيت. وتصف ١٠ رقااقات من العجين فوق بعضها، مع ضرورة دهن الزيت بين كل رقاقة وأخرى.
- ٤ تقطع الرقااقات إلى مربعات طولها ١٠ إلى ١٢ سم. تصب ملعقة طعام من الكريما على جانب واحد من كل رقاقة قبل طيها على شكل مثلث.
- ٥ تصف مثلثات الشهيبيات في صنية مدهونة بالكثب من الزيت. ويسكب المذبد من الزيت فوقها.





الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

### المكونات

- ❖ ٢٥ حبة بلح صفراء كبيرة الحجم.
- ❖ ٢٥ حبة لوز مقشرة.
- ❖ ٢٥ حبة كبش قرنفل.
- ❖ ٣ عيدان قرفة.
- ❖ ٢٥ شريحة برتقال أو شرائح أبو صفير (نارنج) محلاة.
- ❖ ١/٢ كيلو غرام سكر.
- ❖ ١/٢ كغ قشدة جاهزة أو قريشة.
- ❖ ٣/٤ ملاعق طعام عصير ليمون حامض.
- ❖ رشّة فانيل.

### طريقة التحضير

- ١ تقشر حبات البلح بواسطة مقشرة البطاطا، ثم تسلق في الماء حتى تصبح طرية جداً.
- ٢ يصفى البلح من الماء ثم يوضع في مصفاة.
- ٣ يستعمل رأس مقشرة البطاطا لدفع النواة من أعلى كل حبة بلح إلى الداخل بهدف إخراج النواة من الأسفل.
- ٤ تُقحم لوزة واحدة وقطعة من البرتقال المحلى داخل كل حبة بلح مكان النواة.
- ٥ تصف حبات البلح المحشوة في وعاء كبير ويرش فوقها السكر وتترك منقوعة لمدة ١٢ ساعة.
- ٦ توضع حبات البلح مع القطر في قدر. تضاف إليها عيدان القرفة وتطهى على النار حتى يصبح القطر كثيفاً. يضاف عصير الليمون الحامض والفانيليا ويتابع الطهو لمدة ٥ دقائق إضافية.
- ٧ ترفع القدر عن النار وتترك ليبرد محتواها تماماً.
- ٨ توضع حبات البلح وقطر السكر في أوعية زجاجية وتغطى بأغطية كاتمة للهواء وتحفظ حتى يحين موعد التقديم.
- ٩ تقدم حبات البلح مع القشدة أو القريشة.



الكمية: ٤ - ٥ أشخاص

### المكونات

- ❖ كوبا كثافة فرك.
- ❖ ١/٢ كوب من الزيت النباتي أو السمينة المذوبة.
- ❖ كوب سكر ناعم.
- ❖ ١/٢ كوب لوز مقلي.
- ❖ ١/٤ كوب فستق حلي مطحون.
- ❖ زهر ليمون ( اختياري).
- ❖ ١/٤ كوب قطر سكر.
- ❖ ماء ورد وماء زهر.
- ❖ ١/٢ كلغ قشدة جاهزة.
- ❖ قطر السكر
- ❖ كوب سكر.
- ❖ كوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة ليمون حامض.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.

### طريقة التحضير

- ١ توضع الكثافة المفروكة فوق طنجرة وتخلط جيداً مع الزيت.
- ٢ توضع الطنجرة على نار متوسطة، وتقلي المفروكة في الزيت مع التحريك بملعقة خشبية حتى يتغير لونها.
- ٣ يضاف السكر تدريجياً إلى المفروكة، ويتابع الخلط مدة ٧ إلى ١٠ دقائق.
- ٤ يضاف قطر السكر مع ماء الورد وماء الزهر، ويتابع التحريك على النار حتى يصبح المزيج بنياً داكناً ودقيق القوام.
- ٥ تمد المفروكة بشكل مرتب في طبق، وتغطي بطبقة من القشدة ثم تزين باللوز والفستق الحلي وزهر الليمون.

### تحضير القطر

- ١ يغلى السكر في قدر مع الماء من دون تحريك لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة. حين تظهر فقاعات كبيرة على السطح، تخفف النار ويضاف عصير الليمون الحامض. يطهى الكل لبضع دقائق إضافية حتى يصبح المزيج أقل كثافة من العسل.
- ٢ تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.





الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

### المكونات

- ٤ بيضات.
- ٣ أكواب سكر.
- كوبان جوز الهند.
- كوبان حليب.
- كوبان سמיד.
- رشة فانيليا.
- ٤ ملاعق صغيرة باكينغ باودر.
- ملحينة لدهن الصينية.
- القطر :
- ٣ أكواب سكر.
- كوبان ماء.
- ملعقتان صغيرتان عصير ليمون حامض.

### طريقة التحضير

- ١ يخلط البيض مع السكر وجوز الهند والحليب والسמיד والفانيليا والباكينغ باودر، ويوضع الخليط في صينية دائرية مدهونة بالطحينة ويترك جانباً ليرتاح مدة ساعة.
- ٢ تخبز الصينية في فرن معتدل الحرارة حتى يحمر سطحها قليلاً.
- ٣ يصب القطر البارد فوق الحلوى الساخنة وتترك الصينية جانباً لامتصاص القطر.
- ٤ يرش المزيد من جوز الهند على السطح وتقطع الحلوى إلى أشكال ماسية.

### تحضير القطر

- ١ يغلى الماء والسكر معاً لمدة ٧ أو ٨ دقائق.
- ٢ يضاف إليهما عصير الليمون الحامض، ويتابع الغلي لمدة دقيقة إضافية ثم تطفأ النار.



الكمية: ٣ - ٤ أشخاص

### المكونات

- ❖ ١/٢ كوب ماء.
- ❖ ١/٢ كوب سكر ناعم.
- ❖ كوب دقيق.
- ❖ كوبان من برش جوز الهند.
- ❖ ملعقة طعام طحينة لدهن الصينية.
- ❖ زبيب وبرش جوز الهند ولوز محمص للزينة.

### طريقة التحضير

١. يخلط برش جوز الهند مع السكر والدقيق والماء.
٢. يمد الخليط في قعر صينية أو طبق زجاجي مقاوم للحرارة مدهون بالقليل من الطحينة.
٣. يخبز الخليط في فرن محمى للدرجة ٣٠٠ فهرنهايت حتى يشقر سطحه قليلا.
٤. تقطع البسيسة وتزين ببرش جوز الهند والزبيب واللوز المحمص وتقدم ساخنة.





الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- ❖ ٤ أكواب دقيق.
- ❖ كوب سكر ناعم.
- ❖ كوب سمونة.
- ❖ كوب زبدة.
- ❖ كوب لوز أو فستق حليبي.

### طريقة التحضير

- ١ تخفق السمونة مع الزبدة لمدة ٣ إلى ٤ دقائق في وعاء عميق بواسطة خلاط أو ملعقة خشبية.
- ٢ يضاف السكر الناعم ويتابع الخفق.
- ٣ يضاف الدقيق تدريجياً وتدعك العجينة بالأصابع حتى تصبح كتلة واحدة. تترك العجينة لترتاح مدة ساعة كاملة.
- ٤ يحمص اللوز ويطحن خشناً.
- ٥ تقصر العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز، ثم تحشى باللوز أو الفستق الحليبي وتوضع في قالب خاص بالسنيورة.
- ٦ تصف قطع السنيورة فوق صينية وتخبز في فرن محمى للدرجة ٣٠٠ فهرنهايت لمدة ١٥ دقيقة.
- ٧ تخرج قطع السنيورة من الفرن وتترك حتى تبرد.

نمة طريقة أخرى تقضي بمدّ العجينة بشخانة ١ أو ١.٥ سم، وتقطيعها إلى أشكال ماسية وخبزها بنفس الطريقة.

ملاحظة



الكمية: ١٠ أشخاص

## المكونات

- ❖ كيلو غرام من أقراص القطائف الجاهزة (حجم كبير).
- ❖ ٥ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٣ أكواب حليب.
- ❖ ٣ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٣ ملاعق طعام ماء زهر.
- ❖ ٥ ملاعق طعام نشاء مذوبة.
- ❖ زيت لقلي القطايف.
- ❖ ماء ورد.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.
- ❖ ماء زهر.

قطر السكر:

- ❖ ٣ أكواب سكر.
- ❖ كوب ونصف كوب ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

## طريقة التحضير

- ١ تحضير القطايف بالجوز  
يطحن الجوز طحناً خشناً ليصبح مثل البرغل الخشن، ثم يوضع في وعاء ويضاف إليه السكر وماء الزهر والقرفة.
- ٢ يخلط المزيج جيداً ويستعمل لحشو أقراص القطايف قبل طهيها وختم حوافها.
- ٣ تقلي القطايف في الزيت الوافر حتى تشقر، ثم تغمس في قطر السكر البارد وتترك حتى تمتص القطر.
- ٤ ترفع بعدها بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتصف فوق طبق التقديم.

## تحضير القطايف بالقشدة

- ١ يطهى الحليب مع السكر والنشاء المذوب على النار حتى نحصل على صلصة كثيفة. يضاف ماء الورد وماء الزهر إلى الصلصة.
- ٢ تحشى القطايف بالقشدة المحضرة وتقلي في الزيت حتى تشقر ثم تغمس في قطر السكر البارد وتترك حتى تمتص القطر. ويمكن خبز القطايف بالفرن بدلاً من قليها بعد دهنها بقليل من الزيت.
- ٣ ترفع القطايف بواسطة ملعقة ذات ثقوب.
- ٤ تصف القطايف في طبق التقديم وتقدم فاترة.





الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

### المكونات

- ❖ ٣ أكواب حليب.
- ❖ كوب من القشدة.
- ❖ ٨ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٢٥٠ غ قمر الدين.
- ❖ ٣ أكواب ماء ساخن.
- ❖ ٤ ملاعق طعام من النشاء مع ١/٢ كوب حليب بارد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقتا طعام ونصف من النشاء.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ❖ قطر سكر بارد.
- ❖ فستق مطحون ومشمش مفروق ولوز.
- ❖ مقشر للزينة.

### طريقة التحضير

- ١ يسخن الحليب والقشدة والسكر في قدر.
- ٢ يذوب نصف كوب من النشاء في الحليب البارد ويضاف إلى مزيج القشدة والحليب الساخن.
- ٣ يطهى الخليط للحصول على القشطلية التي تشبه الكاسترد. بعد ذلك يضاف ماء الورد وماء الزهر.
- ٤ تصب القشطلية في طبق بيركس وتترك جانباً حتى تبرد.
- ٥ ينقع القمر الدين في الماء الساخن لمدة ٤ إلى ٥ ساعات أو في الماء البارد طوال الليل حتى يتحول إلى صلصة كثيفة.
- ٦ تضاف ملعقتا طعام ونصف من النشاء إلى نقيع القمر الدين البارد.
- ٧ يسخن القمر الدين في كسرولة على النار ويحرك بالمخفقة. حين يبدأ بالغليان يضاف إليه دقيق الذرة ويتابع الخلط للحصول على مزيج ناعم له نفس قوام القشطلية.
- ٨ يصب هذا المزيج فوق القشطلية الباردة ويترك جانباً حتى يبرد ثم يوضع في البراد ليجمد.
- ٩ يزين الطبق بالفستق المطحون وحببات المشمش واللوز.

- يجب نقع المشمش المجفف في الماء البارد قبل استعماله للزينة.
- تقدم البالوظة باردة من البراد مع قطر السكر.
- يمكن إعداد البالوظة أيضاً بلب المانغا أو عصير البرتقال أو عصير الليمون الحامض.

### ملاحظة



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

### المكونات

- ❖ ١/٢ كيلو غرام تمر طازج مقشّر ومنظف.
- ❖ ١/٢ كوب زبدة.
- ❖ ٣/٤ كوب دقيق.
- ❖ ملعقة صغيرة من مسحوق الهال.
- ❖ ١/٢ كوب جوز.
- ❖ ١/٤ كوب طحينية.

### طريقة التحضير

١. تُنظف حبات التمر وتُنزع منها النوى.
٢. تُذوّب الزبدة على نار خفيفة ويضاف إليها الدقيق ومسحوق الهال تدريجياً، مع التحريك المستمر بملعقة خشبية، حتى يتغير لون الدقيق وتنفوح منه رائحة الهال اللذيذة.
٣. يُغرم الجوز ويُحمّص، ثم يُضاف إلى خليط الدقيق.
٤. يُرفع الخليط عن النار ويُترك جانباً حتى يبرد تماماً، مع ضرورة التحريك المستمر.
٥. تغمس حبات التمر في الخليط البارد ثم تُصفّ بشكل مرتّب في طبق التقديم وتُزيّن بالمزيد من الجوز وتُقدّم باردة مع الطحينية.





الكمية: ٤ - ٦ أشخاص

### المكونات

- ❖ كوب ونصف كوب سكر.
- ❖ ١/٢ كوب دقيق.
- ❖ ١/٢ كوب طحينية.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة من مسحوق الهال.
- ❖ ملعقة طعام ونصف زيت نباتي.

### طريقة التحضير

- ١ يُذوّب السكر في قدر على النار حتى يصبح أصفر اللون لكن من دون أن يحترق.
- ٢ يضاف إليه الدقيق ويخلط معه، ثم يضاف مسحوق الهال والطحينة. يمزج الخليط جيداً حتى يصبح على شكل عجينة طرية.
- ٣ يدهن قعر صينية صغيرة بالطحينة وتمد فيها العجينة، يمهّد سطحها ويرش فوقها مسحوق الهال.
- ٤ تترك الصينية حتى تبرد، ثم يقطع طبّاطاب الجنة، الذي هو نوع من السكاكر، إلى مربعات صغيرة ويقدم مع القهوة أو الشاي.



## المكونات

- ❖ كويان ونصف كوب دقيق.
- ❖ ١/٢ كوب دقيق ذرة.
- ❖ ١/٢ كوب سكر ناعم.
- ❖ كوب زبدة في حرارة الغرفة (علبة وزنها ٢٢٧ غ).
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ صفار بيضة واحدة لدهن سطح البسكويت.
- ❖ ١/٤ كوب حليب حسب الحاجة.

## الحشوة

- ❖ كوب تمر خال من النوى.
- ❖ ملعقة طعام زبدة.
- ❖ ١/٤ كوب جوز مفروم (اختياري).

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

## طريقة التحضير

### تحضير الحشوة

- ١ تذوّب الزبدة في قدر ويضاف إليها التمر. يهرس التمر بمتن الملعقة ليتحول إلى هريسة.
- ٢ يضاف الجوز المفروم إذا استخدم.
- ٣ يقرص المزيج إلى كرات صغيرة بحجم حبات الكرز.

### تحضير العجينة

- ١ يخلط الدقيق مع دقيق الذرة والسكر والزبدة والفانيليا في الخلاط حتى تتكتل العجينة على جانب واحد من الخلاط. ويمكن إضافة الحليب تدريجياً إلى العجينة إذا كانت مفتتة وجافة.
- ٢ تقترص العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز ثم تفتح فجوة في كل منها تماماً مثل أقراص الكبة.
- ٣ تحشى كل كرة عجينة بكرة تمر، ثم تغلق وتصف في صينية غير لاصقة. تحرز كرات التمر بمتن الشوكة ثم يدهن سطحها بصفار البيض. تخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) حتى يشقر سطح كرات التمر.





## سَخْلَب

## أطايير رمضان

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

### المكونات

- ❖ ٥ أكواب حليب.
- ❖ ملعقة طعام سخلب.
- ❖ كوب وثلاثة أرباع كوب سكر.
- ❖ ماء زهر.
- ❖ ماء ورد.
- ❖ قرفة.

### طريقة التحضير

- ١ يسخن مقدار ٤ أكواب من الحليب مع السكر في قدر على النار.
- ٢ يذوّب السخلب في كوب من الحليب البارد.
- ٣ حين يبدأ الحليب بالغليان يضاف إليه السخلب المذوّب ويخلط معه لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق بواسطة ملعقة خشبية حتى يتكثف المزيج قليلاً وتظهر الفقاعات.
- ٤ تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى المزيج.
- ٥ يسكب المزيج في أكواب تقديم ويرش فوقه مسحوق القرفة ويقدم ساخناً مع الكعك القرشلي.

#### تحضير مثلجات السخلب

- ١ يتم تحضير آيس كريم السخلب بالطريقة نفسها مع إضافة ٤ إلى ٥ حبات من المستكة المطحونة مع ملعقة طعام من السكر. يحفظ المزيج في البراد حتى يبرد تماماً، ثم يوضع في آلة الآيس كريم ويخلط حتى نحصل على آيس كريم دبق وجامد.
- ٢ يمكن إضافة الفستق الحلي المطحون خشناً إلى الآيس كريم، أو ملون طعام أخضر وفستق حلي. كما يمكن إضافة اللوز المحمص المطحون لإضفاء نكهات مختلفة على المثلجات.



الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

### المكونات

- ❖ ١/٢ كوب أرز مصري.
- ❖ ١/٢ كوب من الماء.
- ❖ ٥ أكواب من الحليب.
- ❖ ٦ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ماء زهر.
- ❖ رشّة مستكة (اختياري).
- ❖ مربى الورد أو القرفة للزينة.

### طريقة التحضير

- ١ يخلط الحليب مع الماء والأرز في قدر ويطهى على النار حتى يبدأ بالتكثف.
- ٢ يضاف إليه السكر بشكل تدريجي ملعقة بعد ملعقة حتى يصبح المزيج أرق من كثافة اللبن.
- ٣ يتابع الطهو ويحرك بواسطة ملعقة خشبية لتجنب التصاقه في قعر القدر.
- ٤ تطفأ النار ويضاف ماء الزهر والمستكة.
- ٥ يصب المزيج في أكواب الكاسترد ويترك جانباً حتى يفتّر.
- ٦ ترش القرفة أو مربى الورد فوق الأرز بالحليب قبل تقديمه بارداً.





الكمية: ٦ أشخاص

### المكونات

- ❖ كوبا دقيق.
- ❖ كوبا لبن.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة خميرة فورية.
- ❖ ٤ أكواب قطر سكر.
- ❖ زيت كثير للقلي.
- ❖ قطر السكر.
- ❖ ٣ أكواب سكر.
- ❖ كوب ونصف كوب ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.

### طريقة التحضير

- ١ يخلط الدقيق مع اللبن ومن ثم توضع الخميرة الفورية للحصول على عجينة طرية ورخوة.
- ٢ تترك العجينة في وعاء مغلى في مكان دافئ لترتاح وتنتفخ مدة ساعة أو ساعة ونصف. بعد ذلك تخرج العجينة من الوعاء وتدعك لتخلص من فقاعات الهواء.
- ٣ يوضع قسم من العجينة في كيس حلويات ذي رأس عادي.
- ٤ يحمى الزيت في مقلاة عميقة وتقلي فيه كرات العجين المشكّلة بكيس الحلويات حتى تشقر. تقلب الكرات على الوجه الآخر لقلبيها جيدا. حين تطفو الكرات على السطح ترفع فوراً من الزيت.
- ٥ تصفى العوامات في مصفاة ثم تغمس في القطر البارد. وحين تمتص القطر، ترفع بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتوضع في طبق التقديم.

في حال عدم توفر كيس الحلويات يؤخذ مقدار صغير من العجينة في اليد، ويضغط عليه بين الإبهام والسبابة لخروج كرة صغيرة منهما. تسقط هذه الكرة في الزيت المحمي باستعمال ملعقة صغيرة مدهونة بالزيت وتقلي حتى تشقر. يجب تخفيف حرارة الزيت بين الحين والآخر للسماح بنضوج العوامات من الداخل.

ملاحظة



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- ❖ ٢٠ رقاقة سبرينغ رول صغيرة الحجم.
- ❖ ١/٢ كيلو غرام لوز مقشر.
- ❖ ١/٤ كيلو غرام سكر ناعم.
- ❖ ملعقة طعام ماء زهر.
- ❖ علبه زبدة صغيرة.
- ❖ كوب زيت نباتي.
- ❖ ١/٤ كوب بذور سمسم محمص.
- ❖ ١/٢ كوب عسل.

### طريقة التحضير

- ١ يطحن اللوز المقشر مع السكر الناعم وماء الزهر.
- ٢ تذوب الزبدة ويضاف إليها خليط اللوز المسحوق.
- ٣ يسكب مقدار ملعقتي طعام من هذا الخليط على حافة كل رقاقة سبرينغ رول، ثم يطوى الطرفان وتلف الرقاقة على شكل ثضافات مستطيلة.
- ٤ يحمى الزيت وتقلي فيهِ الرقاقات المحشوة الواحدة تلو الأخرى ثم تصف في طبق التقديم. يسكب فوقها العسل وترش فوقها بذور السمسم المحمص وتقدم.





الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

### المكونات

- ٥ أكواب حليب.
- ٥ أكواب من السكر.
- ملعقة صغيرة من السحلب التركي.
- ٤ قطع صغيرة من المستكة المطحونة
- ناعما مع ملعقة صغيرة من السكر.
- صفار بيضتين.
- رشة فانيليا.

### طريقة التحضير

- ١ يذوب السحلب في كوب من الحليب البارد ثم تضاف إليه الأكواب الأربعة المتبقية من الحليب والسكر. يوضع مزيج الحليب والسحلب على النار ويحرك باستمرار حتى يغلي ويتكثف ثم تطفأ النار وتضاف الفانيليا والمستكة وصفار البيض ويحرك.
- ٢ بعد أن يبرد المزيج تماما ينقل إلى وعاء زجاجي ويوضع في البراد لمدة ٤ إلى ٥ ساعات ثم يرفع إلى الثلاجة ويغطى ويترك حتى يجمد كليا.
- ٣ بعد ذلك تخرج البوظة من الثلاجة وتوضع في خلاط كهربائي وتحقق حتى تصبح دبكة.
- ٤ توضع البوظة في قالب وتدخل إلى الثلاجة ثانية حتى تجمد تماما. أخيراً تغلف البوظة بالفستق الحلبي المطحون ناعماً وتقدم فوراً.

**ملاحظة** يمكن أيضاً الاستعانة بمكنة صنع البوظة لخفق البوظة بدلاً من الخلاط الكهربائي.



الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

### المكونات

- ❖ كوب جبنة عكاوي.
- ❖ كوب جبنة مجدولة.
- ❖ كوب ماء.
- ❖ ١/٢ كوب سكر.
- ❖ كوب سميد.
- ❖ ١/٤ كوب ماء ورد.
- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ زهر ليمون للزينة.
- ❖ فستق حلبي مطحون للزينة.
- ❖ قحطر السكر.
- ❖ كوبا سكر.
- ❖ كوب وربع كوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ❖ ملعقة طعام ماء ورد.
- ❖ ملعقة طعام ماء زهر.

### طريقة التحضير

- ١ تقطع الجبنة إلى شرائح وتنقع في الماء البارد. يُغَيَّر الماء عدة مرات أو يترك الوعاء تحت صنوبر الماء لتحلية الجبنة. تُصْفَى الجبنة في مصفاة.
- ٢ يوضع الماء مع السكر في قدر على النار حتى الغليان. يُضَاف السميد ويخلط المزيج بملعقة خشبية.
- ٣ تُضَاف الجبنة المحلاة وماء الورد إلى القدر. يمزج الكل حتى تذوب الجبنة ويتحول الخليط إلى كتلة كبيرة من العجينة الدبقة.
- ٤ تقسم العجينة إلى قسمين.
- ٥ يرش القليل من الماء فوق قطعة نايلون.
- ٦ يوضع أول قسم من عجينة الجبنة فوق ورقة النايلون ويرقّ على شكل عجينة رقيقة.
- ٧ تقطع عجينة الجبنة إلى شرائح طولها ٧ إلى ٨ سم. يُحْشَى كل منها بملعقة طعام من القشدة ثم يلف ويغطى الطرفان.
- ٨ تُزَيَّن اللافافات بالمزيد من القشدة والفستق الحلبي المطحون وزهر الليمون ويرش القحطر فوقها عند التقديم.



### المكونات

- ❖ كوب ونصف كوب سكر ناعم.
- ❖ كوبان ونصف كوب دقيق.
- ❖ كوب ونصف كوب زبدة مبيضة ومزيج من الزبدة والسمنة.
- ❖ فستق حلبي للزينة.



الكمية: ٥-٦ أشخاص

### طريقة التحضير

- ١ تذوب الزبدة والسمنة في قدر، وتوضع القدر جانباً حتى ترتاح الزبدة قليلاً وتبرد تماماً.
- ٢ تخفق الزبدة مع السكر لتصبح بيضاء وخفيفة.
- ٣ يُضاف الدقيق ويخفق الكل للحصول على عجينة طرية.
- ٤ تُخرم العجينة بالأصابع وتترك حتى ترتاح مدة عشر دقائق.
- ٥ تقصر العجينة إلى كرات بحجم أصغر من حبات الجوز، وتُسطح كل كرة إلى دائرة صغيرة وتزين كل دائرة بنصف حبة فستق حلبي.
- ٦ تخبز الدوائر في فرن محمى لدرجة حرارة خفيفة ٢٥٠ إلى ٢٧٥ فهرنهايت (١٢٥ درجة مئوية أو العلامة ١) إلى أن تزهر قليلاً، ثم تُخرج وتترك حتى تبرد تماماً.

تكون أقراص الغريبة طرية جداً عند إخراجها من الفرن، لذلك يجب تركها بعض الوقت حتى تتماسك.

ملاحظة



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- | العجينة   | الحشوة:             |
|---|---------------------|
| ❖ صفار بيضتين مع صفار بيضة واحدة لدهن سطح البقلاوة. | ❖ بياض بيضتين.      |
| ❖ ٢٢٥ غ زبدة.                                       | ❖ كعوب سكر.         |
| ❖ كعوب لبن بحرارة الغرفة.                           | ❖ ملعقة صغيرة قرفة. |
| ❖ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.                         | ❖ كعوب جوز مفروم.   |
| ❖ كويان ونصف كعوب دقيق أو أكثر عند الحاجة.          | ❖ رشة كبش قرنفل.    |

### طريقة التحضير

- ١ تخلط مكونات العجينة مع بعضها للحصول على عجينة دبكة ولينة، وتقرص إلى ٣ كرات متساوية. تترك كرات العجين جانباً لتراتاح مدة نصف ساعة.
- ٢ تدهن صينية خبز قياس ٣٤ إلى ٣٨ سم بالزيت.
- ٣ ترق كرات العجين الأولى فوق سطح مكسو بالدقيق للحصول على دائرة بحجم الصينية، وتمد نصف كمية الحشوة فوقها.
- ٤ ترق كرات العجين الثانية وتبسط فوق الحشوة، ثم تمد فوقها الكمية المتبقية من الحشوة.
- ٥ ترق أخيراً كرات العجين الثالثة وتوضع فوق الحشوة.
- ٦ تدهن دائرة العجين العلوية بصفار بيضة وتقطع رقائق العجين إلى مربعات بطول ٤ أو ٥ سم.
- ٧ تخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ٤٠ إلى ٥٠ دقيقة حتى يحمر سطحها قليلاً. ترفع البقلاوة من الفرن وتترك لتبرد.
- ٨ تقطع مربعات البقلاوة وتصف في طبق التقديم وتقدم مع القهوة أو العصير أو الشاي.





الكمية: ٤-٦ أشخاص

### المكونات

- ❖ كوبان من برش جوز الهند.
- ❖ ١/٢ كوب سمنة أو زبدة.
- ❖ ١/٤ كوب قطر.
- ❖ كوبان من الفستق الحلبي المضروم خشناً.
- ❖ كوب سكر ناعم.

### طريقة التحضير

- ١ يوضع برش جوز الهند في قدر ويخلط مع السمنة أو الزبدة.
- ٢ يترك الخليط على نار متوسطة حتى تحمى السمنة ويتحمص جوز الهند.
- ٣ يضاف السكر الناعم تدريجياً، مع ضرورة تحريك الخليط وهو على النار لمدة ١٠ دقائق إضافية.
- ٤ يضاف القطر إلى القدر بعد ٧ إلى ١٠ دقائق ويتابع الخلط لمدة ٥ دقائق إضافية حتى يصبح لون برش جوز الهند داكناً.
- ٥ تطفأ النار ويمد الخليط في صينية ويمهد سطحه وتزين المفروكة بالفستق الحلبي قبل تقطيعها إلى مربعات وتقديمها باردة.

## قوالب تارت بالقشدة

### المكونات

#### العجينة

- ❖ كوبان من الدقيق.
- ❖ ١٢٥ غ من الزبدة.
- ❖ ٣/٤ كوب سكر ناعم.
- ❖ رشّة قانيلا.
- ❖ صفار بيضة.

#### الحشوة

- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ مربى المشمش لأسفل التارت.
- ❖ عسل لسطح التارت.
- ❖ فستق حلبي وزهر ليمون للزينة.

الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص



### طريقة التحضير

- ١ يخلط الدقيق مع الزبدة في الخلاط. يضاف السكر وصفار البيض والفايانا، يخلط الكل معاً للحصول على عجينة متوسطة اللينة متكتلة على جانب واحد من الخلاط. إذا كانت العجينة مفتتة، يمكن إضافة ٢٥ غ من الزبدة إليها.
- ٢ تحفظ العجينة في البراد لمدة ٣٠ دقيقة، ثم تقصّر إلى كرات صغيرة وتوضع في قوالب التارت ويؤخذ كعبيها بالشوكة. تعاد القوالب إلى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.
- ٣ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت وتخيز فيه قوالب التارت حتى يشقر كعبيها وحوافها.
- ٤ تترك قوالب التارت حتى تبرد ثم يدهن كعبيها بمربى المشمش وتحشى بالقشدة الجاهزة.
- ٥ يسكب فوقها العسل وتزين بالفستق الحلبي وزهر الليمون.
- ٦ ينصح بحشو التارت المخبوزة مباشرة قبل التقديم.





### المكونات

- ❖ ١٢ شريحة توست طري.
- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ ٥ أكواب سكر.
- ❖ ٥ أكواب ماء مغلي.
- ❖ صلصة الكاراميل.
- ❖ فستق حلبي مطحون.
- ❖ فراولة حمراء وجامدة للزينة.

صلصة الكاراميل

❖ ١/٢ كوب سكر.

❖ ١/٢ كوب كريما ملازجة.

الكمية: ٦ أشخاص

### طريقة التحضير

- ١ تُصَف شرائح التوست الطرية في صينية وتخبز لوقت قصير في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فرنهايت (١٩٠ درجة مئوية) حتى تحمر حواف الخبز قليلا. تقلب شرائح الخبز على الوجه الآخر وتُحمص.
- ٢ توضع ٥ أكواب من السكر في قدر غير لاصقة وتحرق على النار حتى تحمر. يصب الماء المغلي فوق السكر المحروق ويخلط معه جيدا بحيث يبقى المزيج ساخنا.
- ٣ يخرج الخبز المحمص من الفرن ويصب فوقه مزيج السكر المحروق. وتسكب فوقها صلصة الكاراميل ويفترض أن تمتص شرائح الخبز المحمص صلصة الكاراميل بسرعة.
- ٤ تستعمل قطاعة بسكويت أو قالب دائري لتقطع شرائح الخبز المغلفة بالكاراميل إلى دوائر.
- ٥ تصف الدوائر بطبق التقديم وتغطى بالكريما ثم بقطعة توست. يُسكب المزيد من الكريما في الأعلى وتزين كل قطعة بحبة فراولة وتقدم مع صلصة الكاراميل المسكوبة حول الطبق.

تحضير صلصة الكاراميل

- ١ يحرق السكر فوق النار حتى يحمر لونه.
- ٢ تضاف إليه الكريما الملازجة، ويحرك جيدا.



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- ❖ علبه عجينة فايلو (بقلاوة) جاهزة.
- ❖ علبه زبدة ٢٢٧ غ مع ملعقتي طعام سمّنة مذوبة.
- ❖ كؤبان من الفستق الحلبي أو الجوز أو الصنوبر المطحون خشناً.
- ❖ قطر السكر.
- ❖ كوبا سكر.
- ❖ كوب ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون.

### طريقة التحضير

- ١ يُذوّب الثلج عن عجينة الفايلو الجاهزة ثم تترك خارج البراد لمدة ساعة أو ساعتين.
- ٢ تُخرج العجينة من الكيس وتغطى بفوطه رطبة لتفادي جفافها.
- ٣ تُذوّب الزبدة مع السمّنة، وتدهن رقاقة عجّين بمزيج الزبدة والسمّنة، ويطوى ٥ سم من جانبها العريض على نفسه. تُلف الرقاقة بشكل رخو حول عود طويل لتصبح مثل السيجار، وتترك نهاية الجانب العريض منها من دون لف وتكشكش العجينة الملفوفة باليدين.
- ٤ يُسحب العود من اللفافة لتتحول إلى شكل دائرة تغطي أسفل الجانب الأيسر غير الملفوف.
- ٥ تصف دوائر العجّين في صينية الألمنيوم مدهونة بالكثير من الزيت، وتخبز في فرن محمّى لدرجة ٣٥٠ فهرنهايت حتى يزهر سطحها.
- ٦ تُخرج الصينية من الفرن وتوضع جانباً مدة ١٠ دقائق ثم يصب فوقها القطر البارد وتترك الأعشاش حتى تمتصه.
- ٧ تُحشى الأعشاش بالفستق الحلبي أو الجوز أو الصنوبر المطحون.



## غريبة بالتمر والفسق

### المكونات

- ❖ كوبان من الدقيق.
- ❖ كوب زبدة أو كوب سمنة طرية بحرارة الغرفة.
- ❖ كوب سكر ناعم.
- ❖ كوبا فستق مسلوق ومقشر.

### حشوة التمر

- ❖ ١/٢ كيلو غرام تمر خال من النوى.
- ❖ ملعقتا طعام زبدة.
- ❖ ١/٢ كوب فستق مقشر ومطحون.

الكمية: ٥ - ٦ أشخاص



### طريقة التحضير

- ١ تخفق السمنة أو الزبدة مع السكر الناعم حتى تبيض.
- ٢ يضاف إليها الدقيق ويخلط معها للحصول على عجينة طرية ودبقة.
- ٣ تقسم العجينة إلى كرات صغيرة، تحشى هذه الكرات بحشوة التمر.
- ٤ تغمس الكرات المحشوة في الفستق المقشر الكامل.
- ٥ بعد ذلك توزع الكرات على أكواب أو قوالب المافن وتضغط داخلها.
- ٦ تخبز الأقراص في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فهرنهايت لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة حتى يزهر لونها، ثم تخرج وتترك حتى تبرد تماماً.

### تحضير الحشوة

- ١ تسخن الزبدة في قدر ويقلّى فيها التمر بالضغط عليه بمتن ملعقة خشبية ليتحول إلى عجينة طرية ودبقة.
- ٢ يضاف إليه الفستق المقشر والمطحون. يقرص هذا المزيج إلى كرات صغيرة تستعمل لحشو أقراص العجين.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

### المكونات

- ❖ كيلو غرام فستق حلبي مطحون ناعماً.
- ❖ كوبان من السكر الناعم.
- ❖ ١/٢ كوب قطر سكر أو أكثر.
- ❖ كوب فرك كثافة.
- ❖ ماء ورد.
- ❖ ماء زهر.
- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ زهر الليمون للتزيين.

### طريقة التحضير

- ١ يخلط الفستق الحلبي مع السكر الناعم ويطحن في الخلاط حتى يصبح على شكل مسحوق. يقسم مسحوق الفستق إلى قسمين، ويحتفظ بقسم جانباً.
- ٢ يضاف كوب من فرك الكثافة مع نصف كوب من قطر السكر أو أكثر إلى القسم الآخر من مسحوق الفستق للحصول على معجون دبق.
- ٣ يمد هذا المعجون في طبق التقديم ويُسطح للحصول على طبقة رقيقة وناعمة.
- ٤ تسكب القشدة فوقه ويرش فوقها القسم الباقي من خلطة الفستق الحلبي بحيث تغطي كل سطح القشدة.
- ٥ يزين الحبق بالمزيد من القشدة وزهر الليمون ويحفظ في البراد حتى يحين موعد التقديم.





### المكونات

- ❖ ٣ أكواب دقيق.
- ❖ ٣ أكواب سميد فرخة.
- ❖ كوبان ونصف كوب سكر.
- ❖ كوبا حليب مع ضرورة استعمال كمية إضافية لتطرية العجين إذا لزم الأمر.
- ❖ ملعقة صغيرة يانسون ناعم.
- ❖ كوب زبدة مذوبة أو زيت نباتي.
- ❖ ملعقة صغيرة عقدة صفراء (كركم).
- ❖ ٣ ملاعق صغيرة باكينغ باودر.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ صنوبر أو لوز للزينة.
- ❖ طحينة لدهن الصينية.

الكمية: ١٢ قطعة

### طريقة التحضير

- ١ يدهن قعر الصينية بالطحينة.
- ٢ يخلط الدقيق مع سميد الفرخة والسكر والحليب واليانسون والزبدة والعقدة الصفراء والباكينغ باودر والفانيليا للحصول على خفيق متوسط النعومة.
- ٣ يمد الخفيق في الصينية ويمهد سطحه بالأصابع المبللة بالماء.
- ٤ يزين سطح الصينية باللوز أو الصنوبر.
- ٥ تخبز الصينية لمدة ٣٠ دقيقة تقريبا في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة مئوية أو العلامة ٤) حتى يصبح سطح السفوف ناشفا.
- ٦ تترك الصينية جانبا حتى تبرد ويقدم السفوف بمثابة حلوى شرقية.



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصا

### المكونات

- ❖ علية من عجينة الفايلو المخصصة للبقلاوة.
- ❖ كيلو غرام من القشدة الجاهزة.
- ❖ كوبان من خليط الزيت النباتي والزبدة والسمنة المذوبتين.
- ❖ فستق حلبي مطحون للتزيين.
- ❖ قطر.
- ❖ قطر السكر
- ❖ كوبان ونصف كوب سكر.
- ❖ كوب ونصف كوب ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد مع ملعقة صغيرة ماء زهر.

### طريقة التحضير

#### تحضير القطر

يسخن السكر والماء في قدر على نار حامية حتى يغلي، ثم تخفف الحرارة ويترك القطر على نار هادئة حوالي ١٠ دقائق. يضاف عصير الليمون الحامض مع التحريك ويترك ليغلي بهدوء مدة دقيقتين أخريين ويركّن جانبا ليبرد ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر بعد أن يبرد.

#### تحضير العجينة

- ١ يدهن قعر صينية مربعة بكمية وافرة من خليط الزيت.
- ٢ توضع رقاقة من العجينة تلو أخرى في الصينية ويدهن سطح كل رقاقة بالزيت.
- ٣ تقطع العجينة المحضرة إلى مربعات بطول ٨ - ١٠ سم بواسطة قطعة رافولي مسننة وتدخل الصينية إلى فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) وتخبز حتى تزهّر أو تحمر قليلا.
- ٤ تخرج البقلاوة من الفرن ويصب فوقها القطر، وتترك حتى تمتص القطر بكامله.
- ٥ يقطع كل مربع قطريا إلى شطرين ويحشى بمقدار ملعقة طعام من القشدة. وتزين الطبقة العلوية بالقشدة والفستق المطحون ومربي الزهر.